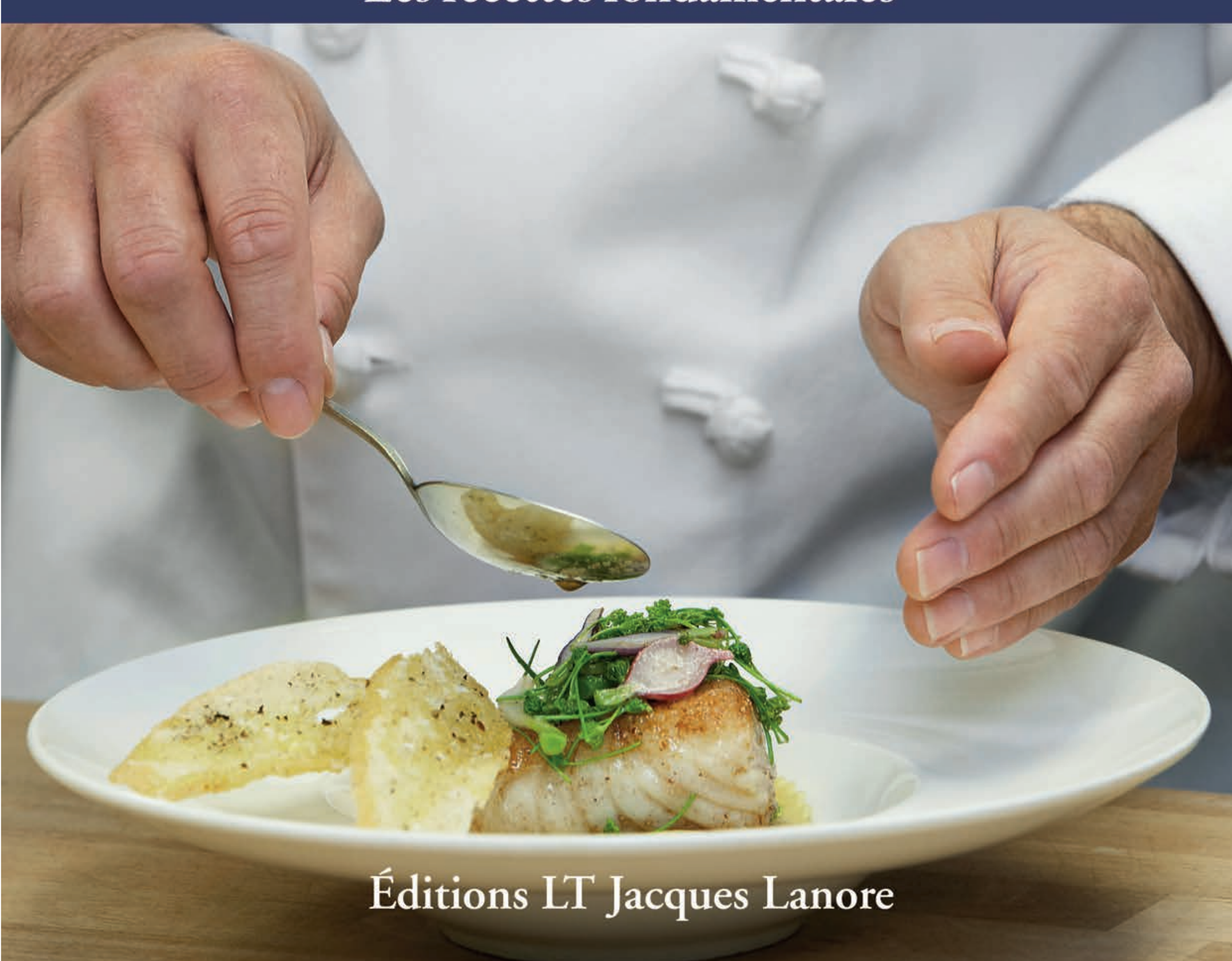
Bruno Cardinale

EXTRAIT

LE LIVRE DU CUISINIER

Les techniques professionnelles
Les recettes fondamentales



Éditions LT Jacques Lanore



Manuel *interactif* personnalisable

Il propose de nombreuses fonctionnalités :

TESTEZ-LE pendant 15 jours !



Animez votre classe
- Zoom
- Annotation
- Spot / Masque
- Surligneur
- Comparateur de documents...

Personnalisez votre manuel :
- Intégrez vos documents
- Modifiez les pages

Créez vos propres pages

Partagez avec vos élèves
- Cours
- Exposés

Il est disponible sur :

PC/Mac



+

Tablettes





+

Clé USB



Notre tarif

		Avec prescription*		Sans prescription*	
		Enseignant	Élève (minimum 20 licences)	Enseignant	Élève (minimum 20 licences)
LE LIVRE DU CUISINIER	Licence 1 an	-	5 €	-	-
	Licence 4 ans	29 €	15 €	29 €	29 €

* Offre valable sur justificatif de prescription pour un minimum de 20 élèves d'une même classe équipés du manuel papier.

Pour plus d'informations (fonctionnalités, mode d'emploi) : www.editions-delagrave.fr/manuelnumerique

Bruno Cardinale

LE LIVRE DU CUISINIER

Les techniques professionnelles
Les recettes fondamentales

Extraits

Éditions LT Jacques Lanore

SOMMAIRE

Toutes les techniques, notions étudiées et mots clefs, sont répertoriés en fin d'ouvrage dans un INDEX alphabétique exhaustif.

Préfaces et remerciements 2
Avant-propos 5
Sommaire 7
Le vocabulaire professionnel 15
La tenue du cuisinier 22
Les règles d'hygiène en restauration 24
Les règles essentielles de sécurité 27
La mallette du cuisinier, les couteaux et les ustensiles 28
La batterie de cuisine et le matériel de pâtisserie 31
La fiche technique de fabrication 35
Les quantités à commander 38
La mise en place du poste de travail 40

Partie I : TECHNIQUES DE CUISINE 42

1. DÉCOUPES, FAÇONNAGE ET PLIAGE DES PAPIERS ET SERVIETTES 44

Disque de papier sulfurisé 46
Cornet de papier sulfurisé 48
Gondole en tissu 50
Serviette en lotus 52

2. PRÉPARATION DES LÉGUMES, HERBES ET ÉPICES 54

Bâtonnets de légumes (julienne, jardinière, fleuriste) 56
Dés de légumes (mirepoix, macédoine, brunoise) 58
Paysanne 60
Carotte, navet, courgette, tournés 61
Ail 62
Bouquet garni 63
Artichaut (préparer pour cuire en feuilles) 64
Artichaut (tourner et cuire dans un blanc) 66
Asperge 68
Betterave 70
Blette 72
Cardon 73
Brocolis 74
Concombre 76
Courgette 78
Carotte 80
Cresson 82
Persil 83
Fines herbes 84
Céleri branche 86
Céleri rave 88
Champignon 89
Chou-fleur 90
Chou de Bruxelles 91
Chou blanc et rouge 92
Chou vert ou chou de Milan 94
Châtaigne 96
Endive 97
Échalote 98
Épinard 100
Fenouil 102
Haricots verts 104
Haricots à écosser 106
Petits pois 107
Navet 108
Oignon 110
Panais 112
Poireau 114
Pois gourmands 116
Poivre en grains (concasser) 117
Poivron 118
Pomme de terre (préparations préliminaires) 120
Pommes de terre tournées 121
Patate douce 122
Radis 124
Rhubarbe 126
Salades diverses 128
Salsifis 130
Thym 131
Tomate 132
Topinambour 134

3. PRÉPARATION DES FRUITS 136

Agrumes (peler à vif, historier, lever en segments, canneler) 138
Ananas 140
Mangue 142
Melon 144
Poire 146
Pomme 148
Raisin 150

4. FARCES 152

Farce à gratin 154
Farce mousseline à la panade 156
Farce mousseline au beurre 158
Farce mousseline de poisson 160
Farce mousseline de volaille 162
Farce ordinaire, farce à terrine 164
Duxelles sèche, duxelles à farcir 166

5. POTAGES 168

Les potages : généralités *170*
Bisque 172
Clarifier un consommé 174
Crème, base de béchamel claire 176
Gaspacho (de tomate à l'andalouse) 178
Potage froid de légumes (gaspacho de concombre) 180
Potage purée de légumes frais 182
Potage purée de légumes secs 184
Velouté de légumes 186

6. HORS-D'ŒUVRE 188

Foie gras 190
Galettes de riz, façonner des rouleaux de printemps 192
Allumettes, talmouses 194
Dartois, jalousie 196
Pâte à nouille 198
Risotto 200
Soufflé salé à base de sauce béchamel 202
Soufflé salé à base de farce mousseline 204

7. ŒUFS 206

Les œufs : généralités *208*
Œuf au plat, œuf sauté 210
Œuf brouillé 212
Œuf cocotte, œuf miroir 214
Œuf frit 216
Œuf mollet 217
Œuf poché 218
Omelette plate 220
Omelette roulée 222

8. POISSONS ET PRODUITS AQUATIQUES 224

Les poissons et produits aquatiques : généralités *226*
Colin 228
Lotte (habiller et détailler) 230
Poisson rond
(habiller, désarêter par le ventre) 232
Filet de poisson rond
(apprêter, cuire à froid en marinade, coction) 234
Filet de poisson rond (désarêter, parer) 236
Sole (habiller et fileter) 238
Découper des poissons et plier les filets 240
Turbot et autres poissons plats
(habiller, portionner les filets) 242
Turbot, turbotin, barbue (tronçonner) 244
Sardines, anchois 245
Moules 246
Saint-Jacques 248
Écrevisses 249
Gambas, crevettes, langoustines 250
Homard, langouste 252
Tourteau 254
Encornets 256

9. VIANDES ET ABATS 258

Les viandes et abats : généralités *260*
Larder, barder, piquer 262
Carré d'agneau (désosser à la feuille) 264
Épaule d'agneau (désosser) 266
Gigot d'agneau 268
Selle d'agneau 270
Carré de veau ou de porc (désosser au couteau,
préparer des côtes) 272
Escalopes de veau 274
Entrecôte, contrefilet ou faux-filet 276
Filet de bœuf 278
Filet de bœuf en croûte 280
Côte de bœuf 282
Cervelle 283
Foie de veau 284
Moelle 285
Ris 286
Rognon 288

10. VOLAILLES ... 290

Les volailles : généralités *292*
Brider à l'américaine 294
Brider en entrée 296
Brider pour rôtir 298
Découper un lapin 300
Découper une volaille du type poulet 302
Découper une volaille à l'américaine 304
Découper une volaille en crapaudine 306
Habiller un canard 308
Habiller une volaille (autre que le canard) 310
Jambonnettes 312
Râble de lapin (désosser) 314

11. BEURRES ... 316

Beurre clarifié 318
Beurre pommade 319
Beurre blanc et beurres émulsionnés 320
Beurre composé à froid (beurre maître d'hôtel) 322
Beurre parfumé à chaud (beurre de crustacés) 324

12. FONDS, FUMETS, SAUCES ... 326

Fonds bruns 328
Sauce espagnole 330
Fonds blancs 332
Veloutés 334
Gelées 336
Sauce chaud froid blanche 338
Sauce chaud froid brune 340
Fumet au vin blanc 342
Sauce vin blanc pour poissons 344
Fumet au vin rouge 346
Sauce vin rouge pour poissons 348
Sauce vinaigrette 349
Sauce mayonnaise 350
Sauce hollandaise et sauce mousseline 352
Sauce béarnaise 354
Sauce américaine 356
Jus ou sauce issue du rôtissage 358
Sauce à base de gastrique 360
Sauce par déglaçage 362
Sauce tomate 364
Sauce béchamel 366
Sauce Mornay 367

13. CUISSONS (viandes, volailles, poissons, légumes) ... 368

Braiser à blanc 370
Braiser à brun 372
Cuire en papillotte 374
Frire (réaliser une pâte à frire sans blanc) 376
Glacer des légumes 378
Griller des poissons 380
Griller des viandes, volailles et abats 382
Légumes à la grecque 384
Cuire à l'anglaise des légumes secs 386
Cuire à l'anglaise des légumes frais non féculents 388
Cuire à l'anglaise des pommes de terre 390
Pocher au court-bouillon ou à la nage 392
Pocher à court mouillement 394
Pocher une viande pour préparer une marmite ou un pot-au-feu 396
Pocher une viande pour préparer un velouté ou une blanquette 398
Poêler 400
Ragoût à blanc 402
Ragoût à brun 404
Rôtir viandes et volailles 406
Sauter un magret ou un filet de canard 408
Sauter meunière 410
Sauter un poulet 412
Sauter une viande à chair blanche 414
Sauter une viande rouge 415
Sous vide (placer, cuire) 416

14. GARNITURES ... 418

Champignons cuits à blanc 420
Flans de légumes 422
Légumes braisés 424
Pomme Anna 426
Pomme darphin 428
Pommes frites en 1 bain : pommes chips, gaufrettes, cheveux, paille 429
Pommes frites en 2 bains : pommes allumettes, mignonnettes, Pont-Neuf 430
Pommes dauphine 432
Pommes soufflées 434
Pomme duchesse 436
Pomme Macaire 438
Pomme purée 440
Pommes sautées à cru 442
Pommes rissolées 444
Riz pilaf 446

15. PRÉPARATIONS CULINAIRES DIVERSES 448

Fleurons 450
Chlorophylle ou vert végétal 451
Concassée ou fondue de tomate 452
Pain de mie et croûtons 454
Fine croûte ou croûte moderne 456
Paner à l'anglaise 457

16. PÂTISSERIE, PÂTES ET APPAREILS SUCRÉS 458

Poche à douille (utiliser) 460
Fruits pochés 462
Pâte sucrée 463
Cuire à blanc un fond de tarte 464
Pâte brisée 466
Abaisser une pâte et foncer un cercle 468
Appareil à crème prise sucrée 470
Bavarois aux fruits 472
Mousse aux fruits 474
Biscuit de Savoie 476
Biscuit à la cuillère 478
Biscuit génoise (monter) 480
Biscuit Joconde, biscuit imprimé 482
Cakes 484
Coulis de fruits 486
Crème anglaise 488
Crème au beurre 490
Crème Chantilly 492
Crème chiboust 494
Crème d'amande et pastilla sucrée 496
Crème diplomate 498
Crème mousseline 500
Crème pâtissière 502
Ganache 504
Entremets (monter) 506
Meringue à la française 508
Meringue italienne 510
Meringue suisse 512
Biscuit dacquoise 514
Macarons 516
Soufflés sucrés à base de crème pâtissière 518
Soufflés sucrés à base de fruits 520
Soufflés légers sucrés sans amidon 522
Pâte à chou (coucher apprêts divers) 524
Pâte à chou (fourrer, glacer) 526
Pâte à chou (réaliser) 528
Paris-Brest 530
Saint-Honoré 532
Pâte à crêpe 534
Pâte à frire 536
Pâte à nouille 538
Pâte à tulipe 540
Pâte à baba 542
Pâte à brioche 544
Pâte feuilletée inversée 546
Pâte feuilletée record 548
Pâte feuilletée traditionnelle 550
Millefeuille 552
Tartes en bande et rondes à base de feuilletage 554
Tarte tatin 556
Pithiviers 558
Sirops 560
Sucres cuits et caramel 562
Parfait glacé 564

Partie II : APPLICATIONS CULINAIRES 566

HORS-D'ŒUVRE FROIDS 568

Macédoine de légumes mayonnaise 570
Cocktail d'avocat aux crevettes et au pamplemousse 571
Légumes à la grecque 572
Champignons à la grecque, tomates confites et tzatziki 573
Salade niçoise 574
Salade de pommes de terre aux herbes et aux pignons 575
Tartare de saumon 576
Saumon mariné au citron vert, féroce d'avocat 577
Assortiment de crudités 578
Rouleau de printemps sauce gingembre 579
Duchesse au saumon 580
Cygne tomate et truite fumée 581
Mousseline de volaille aux légumes 582
Terrine de canard aux champignons et aux figues 583
Ballottine de foie gras et confiture d'oignon rouge 584
Terrine de foie gras, nougatine fine à la noisette et fil de porto 585

POTAGES 586

Gaspacho à l'andalouse 588
Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame 589
Potage Parmentier 590
Potage de tomate au quatre épices et mozzarella 591

Potage julienne Darblay 592
Potage de potiron et châtaignes caramélisées 593
Potage Saint-Germain 594
Potage de lentille corail, crème prise de bacon 595
Crème Agnès Sorel 596
Crème de champignon aux noix et beignets soufflés 597
Velouté dubarry 598
Velouté façon Carmen 599
Soupe au pistou 600
Soupe de volaille façon chinoise 601
Soupe de poissons 602
Bisque de langoustine, œuf neige, caramel de martini 603
Consommé printanière 604
Consommé de crabe au safran, crème prise de petits pois 605

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS 606

Gnocchis à la parisienne 608
Gnocchis à la parisienne aux courgettes et crevettes 609
Gnocchis à la romaine 610
Polenta, sardines marinées et poivrons 611
Beignets de langoustine sauce andalouse 612
Beignets de gambas, salade de chou blanc à la coriandre 613
Quiche lorraine 614
Quiche au cheddar, fondue de tomates au cumin 615
Tarte fine à la tomate et au chèvre 616
Tartelette de légumes au Saint-Nectaire 617
Moules gratinées 618
Risotto à l'aneth et moules gratinées 619
Ravioles de langoustine à la menthe 620
Tortellini au pesto de courgette 621
Saucisson en brioche, sauce porto 622
Fricassée de poivron et coques, couronne briochée 623
Allumettes au fromage 624
Feuilleté de chèvre aux épinards 625
Soufflé au fromage 626
Soufflé au saumon, coulis de tomate et céleri 627
Moules à la marinière 628
Huîtres chaudes aux asperges, perles de Corbières 629

ŒUFS 630

Œuf cocotte à la crème 632
Œuf cocotte au miroir et crème d'ail 633
Œuf au plat aux foies de volaille 634
Œuf au plat, écume de lard fumé 635
Œufs brouillés à la portugaise 636
Verrine d'œufs brouillés aux crevettes 637
Œufs mollets à la florentine 638
Œuf en deux cuissons, fricassée de champignons 639
Œuf poché Cendrillon 640
Tulipe d'œuf poché hollandaise 641
Omelette plate aux champignons 642
Tortilla au jambon serrano 643
Omelette roulée au jambon et aux herbes 644
Croustillant d'omelette aux légumes et à l'emmental 645
Œuf farci Chimay 646
Œuf cube en vice versa et foie gras, air de xérès 647

POISSONS 648

Sole grillée maître d'hôtel, jardinière de légumes 650
Dos de saumon grillé, beurre safrané à l'orange, carottes au miel 651
Pavé de saumon à l'oseille 652
Thon mariné au gingembre et citronnelle, carpaccio d'ananas 653
Écrevisses, homards, langoustes ou langoustines à la nage 654
Nage de Saint-Jacques à l'anis vert 655
Sole meunière, pomme à l'anglaise 656
Dos de cabillaud meunière, pommes au four, carottes au cumin 657
Darne de colin pochée, beurre citronné, pommes persillées 658
Darne de colin, gratin de champignon et beurre blanc 659
Papillote de cabillaud à l'orange, riz safrané 660
Papillote de lotte, pommes de terre au lard 661
Merlan pané à l' anglaise 662
Escalope de bar au sésame et au pavot 663
Merlan frit en colère 664
Rouget frit et polenta crémeuse 665
Tronçon de turbotin sauce hollandaise 666
Filet de sole mousseline, superposition de légumes glacés 667

Pavé de saumon en fine croûte d'herbes, gratin provençal 668
Tronçons de turbot en fine croûte, shop suey de légumes 669
Filet de sole bonne femme 670
Filet de barbue au vin blanc, tagliatelles à l'encre 671
Sole au vin rouge 672
Ballottine de truite au vin rouge, navets glacés au porto 673
Lotte à l'américaine, riz pilaf 674
Encornet farci aux deux sauces 675
Homard thermidor 676
Homard en fine croûte, effluves d'orange et d'estragon 677

VIANDES 678

Steaks grillés sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf 680
Faux-filet grillé, sauces aigres-douces, pommes Pont-Neuf 681
Côte de bœuf grillée bordelaise, pommes Amandine 682
Entrecôte grillée béarnaise, gâteau de pommes de terre 683
Côte de porc sauce charcutière 684
Côte de porc aux deux purées 685
Entrecôte façon marchand de vin, pommes allumettes 686
Entrecôte au Banyuls, pommes fondantes farcies de fine ratatouille 687
Steak au poivre, pommes boulangères 688
Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes 689
Côtes d'agneau panées à la milanaise 690
Côtes d'agneau panées, pommes macaires à l'estragon 691
Escalope de veau à la crème, petits pois à la française 692
Mignon de veau sauce normande 693
Pot-au-feu 694
Jarret de veau façon pot-au-feu 695
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf 696
Blanquette de veau au lait de coco 697
Contrefilet rôti, pommes croquettes 698
Entrecôte rôtie, endives braisées « potatoes » 699
Carré d'agneau rôti et carré persillé, jardinière de légumes 700
Carré d'agneau rôti et pomme darphin 701
Navarin aux pommes 702
Curry d'agneau, riz madras 703
Carré de veau ou de porc Choisy 704
Carré de veau poêlé et patate douce 705
Osso bucco à la milanaise 706
Souris d'agneau braisée, pommes en brioche 707
Aiguillette braisée, garniture printanière 708
Paleron de bœuf braisé au ras el hanout 709
Estouffade de bœuf bourguignonne 710
Estouffade de bœuf provençale 711
Veau marengo 712
Sauté de veau aux asperges 713
Filet de bœuf en croûte de sel 714
Filet de bœuf en croûte 715
Gigot d'agneau rôti, pommes boulangères 716
Selle d'agneau roulée, cresson à la verveine, pommes château 717
Tournedos aux artichauts et asperges vertes 718
Tendre émincé de bœuf à la fleur de sel, chartreuse de légumes 719

ABATS 720

Foie de veau Bercy, pommes mignonnettes 722
Foie de veau, purée de pommes granny 723
Rognons de veau beaugé 724
Rognons grillés, flan de poivrons, pommes soleil 725
Ris de veau braisé à l'ancienne 726
Ris de veau et laitue braisée 727
Onglet grillé sauce choron et pommes gaufrettes 728
Onglet aux jeunes légumes, écume d'échalote 729

VOLAILLES 730

Magret de canard au poivre vert, pommes croquettes 732
Filet de canette, tomate-mozzarella, pommes fondantes 733
Poulet grillé à l'américaine sauce diable 734
Suprême de volaille grillé sauce paloise 735
Jambonnette de canard à l'orange 736
Jambonnette de volaille aux fruits secs, gratin de pomme de terre 737

Poularde pochée sauce suprême, riz sauvage 738
Poularde pochée à l'indienne, semoule au poivron 739
Poulet sauté champeaux 740
Poulet sauté façon Vallée d'Auge 741
Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf 742
Fricassée de volaille au macvin, pommes de terre au comté et morteau 743
Lapin aux olives et champignons 744
Gibelotte de lapin aux petits légumes 745
Canard aux navets en deux cuissons 746
Caneton en deux cuissons 747
Salmis de poule faisane, pommes fondantes 748
Salmis de pintadeau, lasagnes de légumes 749
Poulet cocotte grand-mère 750
Poulet en cocotte, citron sous la peau et fine ratatouille 751
Coq au vin et carottes glacées 752
Canard enroulé à la réglisse, deux textures de navet 753
Poulet rôti pommes allumettes 754
Coquelet contisé au chorizo et risotto façon paella 755

DESSERTS 756

Blanc-manger aux amandes 758
Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges 759
Œuf à la neige 760
Œuf à la neige aux fruits secs et au miel 761
Crème caramel 762
Crème brûlée 763
Pudding diplomate 764
Diplomate et sa glace rhum et raisins 765
Crêpes au sucre 766
Pannequet à la mangue et caramel d'orange 767
Mousse chocolat 768
Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat 769
Fruits condés 770
Gratin de riz au lait 771
Tarte Bourdaloue 772
Sablé breton, crémeux aux agrumes 773
Tarte alsacienne 774
Tarte aux pommes 775
Tarte aux fruits rouges 776
Tarte au citron 777
Tarte au chocolat 778
Tarte chocobanane à la coco 779
Tarte feuilletée aux fruits 780
Feuilleté, crème à la rose et fruits rouges 781
Millefeuille 782
Millefeuille aux framboises et crème pistache 783
Pithiviers 784
Pithiviers aux griottes 785
Chou chantilly 786
Chou chantilly à la violette 787
Chou à la crème 788
Chou caramélisé au praliné 789
Éclairs café et chocolat 790
Éclair au citron 791
Poirier 792
Mousseline aux fruits façon pavlova 793
Forêt noire 794
Cœur coulant chocolat façon forêt noire 795
Génoise framboise et Chantilly 796
Omelette norvégienne chocolat pistache 797
Entremets au café façon moka 798
Opéra 799
Entremets au fromage blanc et fruits rouges 800
Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse 801
Charlotte aux poires 802
Charlotte aux fraises, écume au basilic, caramel de balsamique 803
Bavarois rubanné 804
Marquise au chocolat 805
Charlotte au cassis 806
Mousse à la passion 807
Soufflé au praliné 808
Soufflé léger au grand marnier 809
Savarin Chantilly 810
Baba whisky-coca 811
Beignets de pomme 812
Beignets de banane sauce chocolat 813
Assortiment de sorbets 814
Glaces aux fruits 815
Glace à la crème 816
Crème glacée 817
Fruits Melba 818
Ananas caramélisé, glace au gingembre 819
Mousse glacée au citron 820
Nougat glacé 821
Soufflé glacé au grand marnier 822
En coque d'orange, parfait glacé au grand marnier, écume chocolat 823
Poire belle Hélène 824
Verrine Champagne et cerise 825

TABLEAUX RÉFÉRENTIELS CAP / BAC PRO 828

INDEX 832

LE VOCABULAIRE PROFESSIONNEL



Abaisser - Étaler une pâte à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

Abats - Éléments comestibles d'un animal de boucherie, distincts de la carcasse (foie, cervelle, ris, cœur, etc.).

Abattis - Éléments comestibles d'une volaille, distincts de la carcasse (foie, cœur, gésier, etc.).

Abricoter - lustrer une pâtisserie au nappage blond.

Affranchir ou affriter - Frotter à chaud une poêle au gros sel et la nourrir d'huile pour l'empêcher d'attacher.

Anglaise - Mélange d'œufs battus, d'huile, de sel, de poivre et d'un peu d'eau, utilisé pour les panures dites « à l'anglaise. »

Appareil - Mélange de différents ingrédients.



Bain-marie - *(1)* Récipient destiné à maintenir au chaud les liquides.
(2) Cuisson au four d'un élément versé dans un moule, lui-même placé dans une plaque contenant de l'eau frémissante.

Barder - Recouvrir de lard gras une pièce pour éviter qu'elle ne sèche pendant la cuisson.

Blanc - Mélange de farine, de gros sel et d'eau citronnée, voire vinaigrée, utilisé pour cuire certains légumes ou abats blancs, le tout couvert d'une pellicule d'huile et de papier sulfurisé.

Blanchir - *(1)* Plonger les légumes dans de l'eau bouillante pour en éliminer l'âcreté ou l'amidon de surface.
(2) Immerger dans de l'eau froide un aliment (viande, poitrine, écorces d'agrumes, etc.) et le porter à ébullition de manière à en faire sortir les impuretés ou à en réduire l'amertume ou l'âcreté.
(3) Travailler des jaunes d'œufs et du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène d'un jaune très pâle.

Bouler - Façonner du pain en boule.

Brider - Maintenir une volaille en forme avec de la ficelle, en vue de sa cuisson.

Brunoise - Petits dés de légumes de 2 à 3 mm de section.



Canneler - Pratiquer des sillons dans un fruit ou un légume avec un canneleur pour en favoriser la présentation.

Cardinaliser - Sauter vivement des crustacés pour les faire rougir.

Centrifuger - Placer fruits ou légumes dans une centrifugeuse pour en extraire le jus.

Cercler - Mouler ou maintenir une préparation dans un cercle.

Cerner - Inciser un élément sur sa circonférence sans le découper entièrement.

Chablonner - Protéger une pâte, un biscuit ou une autre préparation de l'air ou de l'humidité, en la masquant d'une fine couche imperméable et rigide faite par exemple de farce ou de chocolat.

Châtrer - Retirer l'intestin des crustacés (s'emploie souvent pour les écrevisses).

Chaufroiter - Napper un met froid d'une sauce chaud-froid (velouté crémé et collé).

Chemiser - Masquer, enduire ou tapisser les parois d'un cercle ou d'un moule avec un aliment (farce, biscuit, pain, etc.) avant de le remplir d'une seconde préparation.

Chiffonnade - Feuilles ou tranches diverses (salade, crêpe, herbes, jambon, etc.) roulées et émincées en fines lanières.

Chinoiser - Passer au chinois.

Chiqueter - *(1)* Souder et favoriser la présentation de 2 abaisses de pâte superposées en les entaillant avec le dos d'un couteau.
(2) Pincer la bordure d'une tarte avec une pince pour en favoriser la présentation.

Cirer - Graisser légèrement une plaque à pâtisserie ou du papier sulfurisé.

Ciseler - *(1)* Inciser la surface d'un poisson ou la graisse d'une viande pour en faciliter la cuisson.
(2) Synonyme de « **chiffonnade** ».
(3) Détailler des oignons ou des échalotes en petits dés.
(4) Émincer finement de la ciboulette.

Citronner - Frotter la surface d'un aliment (fruit, légume, volaille) avec du citron.

Clarifier - *(1)* Supprimer les particules en suspension dans un liquide en les emprisonnant avec du blanc d'œuf coagulé.
(2) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
(3) Retirer les matières superflues du beurre ou d'un corps gras en le décantant.

Clouter - *(1)* Introduire des clous de girofle dans un oignon.
(2) Introduire à la surface d'un aliment de petits bâtonnets d'un élément gras ou aromatique (lard, anchois, etc.).

Coller - Ajouter un élément gélifiant à une préparation pour la raffermir.

Compoter - Cuire doucement un aliment à couvert pour qu'il devienne fondant.

Concasser - Hacher grossièrement.

Confire - *(1)* Cuire très lentement une viande ou une volaille dans de la graisse.
(2) Cuire doucement des fruits dans un sirop pour les gorger de sucre.
(3) Macérer et conserver des citrons piqués dans du gros sel.
(4) Rôtir lentement à faible température des quartiers de tomate épépinés, arrosés de matière grasse, avec des éléments aromatiques (ail, thym, laurier, origan, etc.).

Contiser - Introduire une fine lamelle d'un élément aromatique (truffe, chorizo, agrume, etc.) sous la peau d'une volaille ou d'un gibier, ou dans une incision pratiquée superficiellement (pour le poisson par exemple).

Corder - Rendre élastique une purée de pommes de terre, de manière volontaire (aligot) ou involontaire (purée ratée).

Cordon - Sauce dressée autour d'une pièce.

Corner - Racler un récipient avec une corne ou une maryse.

Corser - *(1)* Concentrer ou accroître la saveur d'un aliment par réduction ou en ajoutant un élément aromatique.
(2) Donner de l'élasticité à une pâte en la travaillant.

Coucher - Façonner une pâte, ou un appareil, à l'aide d'une poche à douille, pour former éclairs, choux et petits fours divers.

Couronne - Cercle formé par le dressage de plusieurs éléments.

Crémer - *(1)* Mélanger du beurre pommade avec du sucre.
(2) Ajouter de la crème à une préparation.

Crever - « **Blanchir** » du riz, départ eau froide.



Décanter - *(1)* Supprimer la caséine et le petit lait du beurre après l'avoir fait fondre.
(2) Éliminer la garniture aromatique d'un ragoût en le changeant de récipient.

Décercler - Retirer le cercle entourant une tarte ou un entremet.

Décuire - Verser un liquide (eau, crème, lait) sur un sirop ou du caramel au sortir de sa cuisson.

Dégermer - Retirer le germe d'une gousse d'ail.

Déglacer - Verser un liquide froid (eau, alcool) pour décoller les sucs aromatiques accrochés à un récipient brûlant ayant servi à la cuisson.

Dégorger - *(1)* Immerger un aliment dans de l'eau froide, parfois avec un peu de vinaigre, pour le débarrasser du sang qu'il contient.
(2) Éliminer par salage une partie de l'eau de certains légumes.

LA MALLETTE DU CUISINIER
LES COUTEAUX ET LES USTENSILES



n cuisinier dispose de certains outils personnels qui le suivent tout au long de sa carrière. Ce sont les petits ustensiles d'utilisation courante et les couteaux principaux.

Les outils sont en contact avec la nourriture, il faut respecter les règles d'hygiène

- Pendant le travail, procéder à un lavage manuel avec une solution d'eau et de détergent-désinfectant-bactéricide dilué en respectant les instructions du fabricant. Rincer abondamment pour éliminer tout résidu de produit susceptible d'entrer en contact avec les aliments.
- Ne pas sécher les couteaux avec les torchons utilisés pour le travail courant.
- Avant de quitter la cuisine, passer les outils en machine, le cycle automatique permet le nettoyage, la désinfection et le rinçage. L'exposition à une température élevée facilite le séchage.
- Veiller à ce que le matériel soit parfaitement sec avant de le ranger car l'humidité favorise le développement des micro-organismes et des moisissures dans les mallettes.

Les outils sont dangereux, il faut observer les quelques précautions suivantes

- Utiliser du matériel professionnel uniquement.
- Ne jamais laisser de couteaux ou ustensiles dans le bac à plonge, les laver immédiatement.
- Les ranger correctement dans la mallette ou le tiroir de la cuisine, toujours dans le même sens.
- Ne jamais se déplacer avec la pointe d'un couteau en avant.
- Ne pas laisser de couteau sur sa planche alors qu'on en utilise un autre. Organiser son poste.
- Maintenir les couteaux bien aiguisés pour ne pas avoir à trop appuyer sur la lame.
- Ne jamais donner un couteau de la main à la main ; le poser pour que l'autre personne le saisisse.
- Aiguiser le couteau en faisant glisser la lame vers l'extérieur et non vers soi, fusil dirigé vers le sol.
- Rester concentré et vigilant pendant les opérations de tranchage, surtout si elles sont fastidieuses.
- Utiliser le couteau adapté à la tâche que l'on doit effectuer.
- Pour se déplacer avec sa mallette hors du lieu de travail, il est obligatoire de la verrouiller avec un cadenas à code ou fermant à clé.
- Toute personne jouant avec un couteau doit immédiatement être mise à pied.

Les outils coûtent cher et sont le garant d'un travail de qualité, on doit donc les préserver

- Les aiguiser fréquemment avec le fusil afin de maintenir le fil.
- Les faire affûter par un professionnel lorsque la lame est trop usée.
- Les préserver des chocs en les rangeant correctement.
- Les identifier avec du ruban adhésif ou par gravure (initiales, code)
- Faire l'inventaire de son matériel après chaque séance de travail.

CHAQUE OUTIL EST ADAPTÉ À UNE OU PLUSIEURS TÂCHES, UTILISER LES BONS OUTILS

Couteau d'office : utilisé pour diverses préparations de base : historier, tourner, peler à vif, etc.		**Spatule en acier :** utilisée pour manipuler les aliments ou étaler une préparation.	
Filet de sole : sert essentiellement à fileter les poissons et à ciseler les légumes.		**Spatule coudée :** permet de déplacer ou de retourner facilement les aliments.	
Désosseur : surtout utilisé pour désosser les viandes.		**Ciseaux à poisson :** essentiellement utilisés pour ébarber les poissons.	
Dénerveur : permet de dénerver, parer et dégraisser les viandes.		**Pince à désarêter :** permet de retirer les arêtes de poissons sans les abîmer.	
Émninceur : surtout utilisé pour émincer des légumes ou pour détailler viandes et volailles.		**Spatule :** utilisée pour remuer et réaliser divers mélanges.	
Fusil : permet l'entretien du fil des couteaux.		**Corne :** sert à racler les récipients pour les débarrasser efficacement.	
Couteau scie : permet de découper facilement les biscuits, le pain et certains légumes.		**Maryse :** permet de racler les récipients et d'effectuer certains mélanges délicats.	
Couteau à poisson : utilisé pour découper les gros poissons en darnes et parfois pour les fileter.		**Pinceau :** utilisé pour lustrer, dorer, graisser, nourrir.	

CHAQUE OUTIL EST ADAPTÉ À UNE OU PLUSIEURS TÂCHES, UTILISER LES BONS OUTILS

Aiguille à brider : sert à passer une ficelle dans la chair des volailles pour les maintenir en forme (brider).		**Cuillère à légumes et à pommes parisiennes :** permet de façonner les légumes pour favoriser leur présentation et uniformiser leur volume.	
Aiguille à piquer : utilisée pour introduire de petits bâtonnets de lard, jambon ou langue dans certaines viandes ou abats.		**Poche à douille jetable :** utilisée pour manipuler les préparations semi-liquides (ex. : crèmes) dans le but de fourrer, garnir ou dresser.	
Lardoire : permet d'introduire de longs bâtonnets de lard dans les viandes pour les nourrir pendant la cuisson.		**Douille :** utilisée comme embout des poches.	
Diapason : utilisé pour manipuler les aliments, mélanger les légumes émincés, et égrener le riz.		**Pique-vite :** permet de piquer rapidement une grande surface de pâte.	
Économe : sert à éplucher les légumes.		**Emporte-pièce :** sert à détailler pâtes, appareils et préparations diverses.	
Pince : utilisée pour saisir, manipuler et retourner les aliments en cours de cuisson.		**Rouleau à pâtisserie :** permet d'abaisser finement les pâtes.	
Vide-pomme : sert à retirer le trognon des pommes ou à retirer le cœur des rondelles de fruits (ex. : ananas).		**Sonde électronique :** permet de mesurer la température des produits.	
Zesteur : permet de prélever le zest des agrumes.		**Pince à chiqueter :** utilisée pour façonner les bordures de tartes.	

LA BATTERIE DE CUISINE ET LE MATÉRIEL DE PÂTISSERIE



Le matériel de batterie regroupe l'ensemble des ustensiles nécessaires aux préparations, débarrassages et cuissons de cuisine et de pâtisserie.

Chinois à piston : sert à verser les éléments liquides, tels que sauces ou coulis, de manière précise et rapide.		**Écumoire :** sert à écumer ou à saisir les aliments en immersion dans un liquide.	
		Louche et pochon : permettent de manipuler les liquides.	
Fouet à sauce : permet de mélanger, remuer et fouetter les liquides.	 	**Cuillère à sauce :** utiles pour manipuler et verser facilement les liquides.	
Siphon : permet de réaliser des Chantilly légères à la minute et des mousses appelées écumes ou espumas.		**Araignée :** sert à manipuler les éléments en friture et à saisir certains aliments en immersion dans un liquide.	
		Spatule à réduction : permet de remuer facilement de grandes quantités de liquides.	
Cuillère à sphérification : utilisée pour façonner des perles de liquides entourées d'une coque gélatineuse, appelées sphères.		**Tamis à farce :** sert essentiellement à tamiser les farces, la mie de pain ou la pulpe de pomme de terre.	
Fouet à blanc : sert à monter les blancs en neige.			



Chapitre 1
Découpe, façonnage et pliage de papiers et serviettes



Chapitre 2
Préparation des légumes, herbes et épices



Chapitre 3
Préparation des fruits



Chapitre 4
Farces



Chapitre 5
Potages



Chapitre 6
Hors-d'œuvre



Chapitre 7
Œufs



Chapitre 8
Poissons et produits aquatiques



Chapitre 9
Viandes et abats



Chapitre 10
Volailles



Chapitre 11
Beurres



Chapitre 12
Fonds, fumets, sauces



Chapitre 13
Cuissons



Chapitre 14
Garnitures



Chapitre 15
Préparations culinaires diverses



Chapitre 16
Pâtisserie, pâtes et appareils sucrés

partie 1

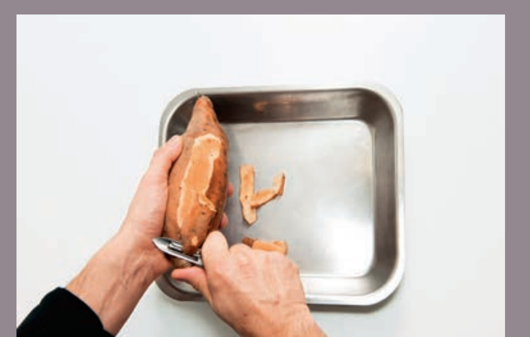
TECHNIQUES DE CUISINE





Chapitre 2





PRÉPARATION DES LÉGUMES, HERBES ET ÉPICES

Sommaire

Bâtonnets de légumes (julienne, jardinière, fleuriste) ... 56
Dés de légumes (mirepoix, macédoine, brunoise) ... 58
Paysanne ... 60
Carotte, navet, courgette, tournés ... 61
Ail ... 62
Bouquet garni ... 63
Artichaut (préparer pour cuire en feuilles) ... 64
Artichaut (tourner et cuire dans un blanc) ... 66
Asperge ... 68
Betterave ... 70
Blette ... 72
Cardon ... 73
Brocolis ... 74
Concombre ... 76
Courgette ... 78
Carotte ... 80
Cresson ... 82
Persil ... 83
Fines herbes ... 84
Céleri branche ... 86
Céleri rave ... 88
Champignon ... 89
Chou-fleur ... 90
Chou de Bruxelles ... 91
Chou blanc et rouge ... 92
Chou vert ou chou de Milan ... 94
Châtaigne ... 96
Endive ... 97
Échalote ... 98
Épinard ... 100
Fenouil ... 102
Haricots verts ... 104
Haricots à écosser ... 106
Petits pois ... 107
Navet ... 108
Oignon ... 110
Panais ... 112
Poireau ... 114
Pois gourmands ... 116
Poivre en grains (concasser) ... 117
Poivron ... 118
Pomme de terre (préparations préliminaires) ... 120
Pommes de terre tournées ... 121
Patate douce ... 122
Radis ... 124
Rhubarbe ... 126
Salades diverses ... 128
Salsifis ... 130
Thym ... 131
Tomate ... 132
Topinambour ... 134



Bouquet garni



Les bouquets garnis servent à apporter un complément savorique aux préparations liquides : potages, jus, sauces, ragoûts, fonds de braisage ou de poêlage, etc. Il s'agit de plantes aromatiques ficelées dont la variété peut différer en fonction des mets et des régions.
Le thym, le laurier, les queues de persil, la sauge, l'aneth, le romarin, le poireau, le céleri branche, la sarriette ou l'origan constituent autant de supports aromatiques pouvant entrer dans la composition des bouquets garnis. Le plus courant d'entre eux est constitué de thym et de laurier enfermés dans des queues de persil, voire dans du vert de poireau.
Parfois, sous la dénomination *bouquet garni*, on entend : petit sac composé d'une mousseline ou d'une gaze hydrophile enfermant des graines ou épices (baies de coriandre, poivre en grains, etc.).
Pour récupérer et éliminer facilement un bouquet garni après cuisson, il est d'usage de le ficeler en laissant un long morceau de ficelle que l'on attache à l'anse du récipient.



1 Laver les éléments
- Laver soigneusement les herbes ou éléments qui composeront le bouquet, en prenant les précautions d'usage (voir thym, poireau, etc.).



2 Former le bouquet
- Poser les éléments aromatiques choisis sur des queues d'herbes (ici queues de persil) ou sur du vert de poireau.



3 Ficeler
- Ficeler le tout en enfermant les aromates.
- Laisser éventuellement une longueur de ficelle permettant d'attacher le bouquet à l'anse du récipient et de pouvoir le retirer facilement après cuisson.



4 Parer
- Parer les extrémités du bouquet garni.

Poivre en grains (concasser)



Le poivre est une épice obtenue à partir du fruit de différentes espèces de poivriers. On préfère moudre et concasser le poivre au dernier moment pour que les arômes soient plus intenses. Plusieurs variétés de poivre sont réputées, tels que le poivre de Lampung (Indonésie), Malabar (Inde), de Kâmpôt (Cambodge), de Ceylan (Sri Lanka), de Madagascar, de Sarawak (Malaisie), de Sichuan (Chine), etc. On distingue par ailleurs les poivres en fonction de leur couleur :

- **Poivre vert** : Poivre immature que l'on trouve séché ou en conserve. Il entre dans la composition de sauces pour volailles, viandes et poissons. Par exemple : magret de canard, entrecôte ou lotte au poivre vert.
- **Poivre rouge** : Poivre arrivé à maturité, utilisé pour assaisonner poissons, volailles, viandes et parfois même desserts, car il se marie bien avec les fruits rouges.
- **Poivre blanc** : Poivre arrivé à maturité dont le péricarpe (enveloppe) a été retiré. On l'utilise en assaisonnement des préparations claires qu'on ne veut pas tâcher : sauces blanches, poissons blancs, etc.
- **Poivre noir et gris** : Poivre arrivé à maturité utilisé pour assaisonner les viandes, les gibiers, et parfois pour parfumer les sirops de pâtisseries. Le poivre noir concassé appelé mignonnette entre dans la composition de la sauce béarnaise ou des steaks au poivre. Le poivre gris n'est autre que du poivre noir moulu.



1 Choisir le poivre voulu

- Adapter le poivre en fonction de l'élément à assaisonner.



2 Placer une petite quantité de poivre sur un linge

- Étaler un linge pour que les grains ne roulent pas et pour éviter de laisser du poivre sur la planche.
- Replier le linge sur les grains.



3 Écraser le poivre

- Passer un rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises sur les grains et les écraser en tapant avec le rouleau.



4 Contrôler, utiliser

- Vérifier et utiliser le poivre aussitôt car une fois concassé, il perd rapidement son arôme.
- Lors des cuissons, l'ajouter si possible en fin de préparation pour préserver son goût.

Chou blanc et rouge





Les choux sont des plantes de la famille des brassicacées très utilisées en cuisine. En fonction des variétés, ils se consomment crus ou cuits. Choux blancs et choux rouges se prêtent à des préparations préliminaires similaires.



Phénomènes physico-chimiques

Le chou rouge, riche en anthocyanes à qui il doit sa couleur rouge, doit être arrosé de vinaigre bouillant. Car les anthocyanes gardent une couleur proche du rose en milieu acide alors qu'en milieu basique, ils verdissent.
Les choux blancs et rouges sont salés pour être dégorgés par phénomène d'osmose. Ainsi, en salant le légume, le milieu le moins concentré dit hypotonique (l'eau non salée contenue dans le chou), migre vers le milieu le plus concentré dit hypertonique (la surface du chou que l'on a salée). L'eau peut ainsi être extraite du chou et être égouttée en amont du dressage.



1 Araser
- Supprimer le trognon de manière à pouvoir retirer les premières feuilles.



2 Supprimer les feuilles flétries
- Retirer les premières feuilles flétries ou abîmées si nécessaire.



3 Couper le chou en 4
- Partager le chou en quartiers sur sa hauteur, en centrant la coupe sur le talon.



4 Supprimer les talons
- Sur chaque quartier de chou, couper les talons en biais pour suivre leur forme et les éliminer.



5 Écarter les feuilles

- Écarter légèrement les feuilles de choux pour faciliter leur lavage.



6 Débarrasser dans une eau vinaigrée

- Placer les quartiers de chou dans une calotte remplie d'eau froide vinaigrée.
- Les laisser tremper une vingtaine de minutes.



7 Laver

- Laver les quartiers dans plusieurs eaux sans les laisser tremper.



8 Émincer

- Émincer finement les quartiers de chou blanc ou rouge.
- Il est possible d'utiliser un robot ou une mandoline.



9 Dégorger le chou blanc

- Une fois émincé, saler le chou blanc et le laisser dégorger dans une calotte au moins 30 minutes.
- L'égoutter avant utilisation.



10 Dégorger le chou rouge

- Une fois émincé, saler le chou rouge, l'arroser de vinaigre bouillant pour garder sa couleur et le laisser dégorger dans une calotte pendant 30 minutes.
- L'égoutter soigneusement avant de l'utiliser.

Navet



Le navet est une plante de la famille des brassicacées, tout comme le sont les choux. Il s'agit d'un légume dit « légume-racine ». L'amertume caractérise la saveur du navet. Sa peau épaisse impose qu'il soit épluché deux fois à l'aide d'un économe ou une fois au couteau. Le navet peut être taillé en rondelles épaisses (palets) ou tourné avant d'être glacé à blanc ou à brun. Il entre dans la composition de la jardinière de légumes qui accompagnent les viandes et peut aussi être traité en purée ou en potage (potage freneuse). Légume traditionnel de terroir, on trouve le navet dans bon nombre de plats pochés : pot-au-feu, potée, poule au pot, etc. Très apprécié avec une touche de sucre, le navet se marie bien aux mets aigre-doux comme le canard aux navets servi avec une sauce à base de gastrique.

On compte différentes sortes de navets, de différentes couleurs et de différentes formes. On trouve par exemple :

- le navet **boule d'or** à la peau et la chair jaunes, très utilisé en restauration gastronomique ;
- le navet **long noir de Caluire** de forme allongée, à la peau noire et à la chair blanche assez sucrée ;
- le navet **blanc de Croissy** allongé, à la peau et à la chair blanches ;
- le navet **jaune d'Écosse amber globe** à la peau jaune et à la chair jaune-crème ;
- le navet **boule de neige** de forme ronde, à la peau et à la chair blanche ;
- le navet **de Milan à col rose** de forme aplatie, à peau blanche et violet-rouge, et à la chair blanche.



1 Parer
- Couper les deux extrémités du navet.



2 Éplucher et laver
- Éplucher le navet avec un couteau ou en passant deux fois l'économe au même endroit.



3 Tailler en jardinière (1)
- Parer le navet en un parallélépipède de 5 cm de côté.
- Tailler ensuite le navet en tranches de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.



4 Tailler en jardinière (2)
- Superposer les tranches de navets et tailler des bâtonnets de 5 mm de section.
- Pour une garniture fleuriste, tailler une jardinière plus courte, de l'ordre de 3 cm de long.





5 **Tailler en macédoine**

- Rassembler de la jardinière, la maintenir et la tailler en cubes de 5 mm de côté.

6 **Tailler en julienne**

- Parer le navet en parallélépipède de 5 cm de côté puis le tailler en tranches de 2 mm d'épaisseur avec une mandoline. Superposer les tranches et tailler des bâtonnets de 2 mm de section.





7 **Tailler en brunoise**

- Rassembler de la julienne, la maintenir et la tailler en dés de 2 mm pour une brunoise.

8 **Tourner**

- Tailler les navets en 6 ou en 8.
- Tailler des facettes autour des tronçons obtenus, en leur donnant une forme oblongue (voir Carotte, navet, courgette tournés).

REMARQUES

➜ Il existe encore bien d'autres variétés de navets comme par exemple le navet blanc globe à col violet, le finnish landrace, le petrowski early round yellow, le red round, le white egg, ou encore le navet des vertus marteau.

➜ L'amertume des navets est parfois très présente. Il est alors possible de les blanchir pour en atténuer la saveur, avant de les glacer.

➜ Les cuisiniers évitent souvent de marier le navet avec le poisson pour ne pas masquer la saveur de ce dernier.

➜ Finement taillé, le navet peut être consommé cru.

➜ Le radis noir ressemble par l'aspect au navet long noir de Caluire, sa chair est similaire à celle du navet et il appartient aussi à la famille des brassicacées. Navets et radis noirs se préparent donc de la même manière. Cependant, il est d'usage de consommer le radis noir cru.

➜ Le navet libanais, ou lift makbouss, est un navet mariné au vinaigre avec de l'eau salée et de la betterave, ce qui lui donne une couleur rose violacée très esthétique. Ces navets sont consommés en mezzés ou à l'apéritif.

Poireau



Le poireau est un bulbe comme l'ail ou l'oignon, l'échalote ou le fenouil. Il s'agit donc d'une pousse souterraine formée d'« écailles » similaires à des feuilles. Il existe de nombreuses variétés utilisées en cuisine comme par exemple le jaune gros du Poitou, le De Mézières, le bleu d'hiver ou le bleu de Solaize. Le poireau des sables de Créances (Normandie) bénéficie d'un Label Rouge et d'une IGP (Indication Géographique Protégée).
Le poireau est un légume d'hiver. Il est composé du blanc, appelé fût, et du vert. Le blanc constitue la partie la plus tendre. On le cuit à l'anglaise ou on le taille avant de l'étuver. Il est consommé avec une vinaigrette ou dans des quiches, des tourtes, du pot-au-feu ou des potées. Le vert, plus ferme, est plus long à cuire. On l'utilise pour les garnitures aromatiques des consommés, des fonds, des fumets et des potages. Il est cependant fréquent d'étuver ou de compoter la partie vert pâle, celle la plus proche du blanc.
Une technique consiste à inciser légèrement le fût du poireau dans la longueur avec la pointe d'un couteau d'office et de cuire à l'anglaise. Grâce à l'incision, on peut ensuite détacher les feuilles les unes des autres et obtenir des bandes de blanc de poireaux. Ces bandes peuvent servir à cercler des salades ou une garniture, et à maintenir des fagots de légumes. On apporte ainsi un côté très esthétique et très soigné à la préparation.
Au cœur du blanc de poireau, on trouve une partie cylindrique appelée bois. Il est possible de réserver ces bois pour les traiter entiers en garniture (étuvés et caramélisés).



Phénomènes physico-chimiques

On ne consomme généralement pas le poireau cru. En effet, tout comme l'oignon, l'échalote ou l'ail, le poireau comporte des composés soufrés (composés chimiques qui contiennent du soufre). Ces composés rendent le poireau peu agréable à consommer. Mais lors de la cuisson, ils sont éliminés par entraînement à la vapeur : volatils, ils sont en somme entraînés dans la vapeur d'eau produite lorsqu'on cuit le légume à l'anglaise, qu'on l'étuve, qu'on le fait suer ou qu'on le fait compoter. C'est pourquoi une fois cuit, le poireau est doux.



1 Parer
- Couper le chevelu au ras du bulbe et raccourcir les feuilles vertes pour ne garder qu'un tiers de vert pour deux tiers de blanc.



2 Fendre
- Ôter la première feuille si elle est flétrie et fendre l'extrémité du poireau en 4 sur la partie verte.





3 Laver

- Passer les extrémités fendues sous l'eau en nettoyant l'intérieur des feuilles.
- Immerger la partie fendue des poireaux dans un bahut rempli d'eau pour finir d'éliminer le sable.

4 Paysanne

- Égoutter et émincer finement les parties vertes fendues en petits carrés.
- Fendre le blanc en 4 et l'émincer également ou le réserver pour une autre utilisation (julienne ou bottes).





5 Julienne (1)

- Tailler des tronçons de blanc de poireau de 4 à 5 cm de long.
- Saisir un premier tronçon et l'inciser jusqu'au cœur sans le couper en 2.

6 Julienne (2)

- Placer le poireau bien à plat côté cœur contre la planche.
- Réserver éventuellement le bois pour le cuisiner entier.
- Puis émincer dans la longueur pour obtenir de fins filaments.

REMARQUES

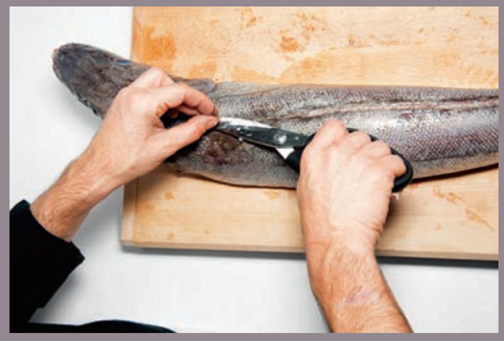
➜ Pour cuire des poireaux entiers à l'anglaise, les ficeler en bottes pour éviter qu'ils se défassent pendant la cuisson. Généralement, on réalise ces bottes avec le blanc seulement.

➜ Les poireaux peuvent être simplement émincés avant d'être étuvés ou compotés à couvert avec beurre et crème. La compotée ou fondue de poireau se marie très bien avec le poisson.

➜ On trouve sur le marché des mini-poireaux. On les nettoie de la même manière. En revanche, on préfère les présenter entiers. Ils sont donc souvent cuits à l'anglaise dans du fonds blanc ou de l'eau, puis sautés au beurre, voire caramélisés avec un peu de sucre. Ils accompagnent les viandes, les volailles ou les poissons dans des garnitures printanières.

➜ Il est possible de se servir du vert de poireau pour réaliser des bouquets garnis. Il permet d'envelopper aisément le thym, le laurier ou tout autre élément composant le bouquet. Cependant, un bouquet garni classique est réalisé avec des queues de persil.







Chapitre 8







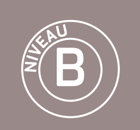
POISSONS ET PRODUITS AQUATIQUES

Sommaire

Les poissons et produits aquatiques : généralités 226
Colin 228
Lotte (habiller et détailler) 230
Poisson rond (habiller, désarêter par le ventre) 232
Filet de poisson rond (apprêter, cuire à froid en marinade, coction) 234
Filet de poisson rond (désarêter, parer) 236
Sole (habiller et fileter) 238
Découper des poissons et plier les filets 240
Turbot et autres poissons plats (habiller, portionner les filets) 242
Turbot, turbotin, barbue (tronçonner) 244
Sardines, anchois 245
Moules 246
Saint-Jacques 248
Écrevisses 249
Gambas, crevettes, langoustines 250
Homard, langouste 252
Tourteau 254
Encornets 256



Colin



Le colin ou merlu est un poisson de mer de la famille des *merluciidae*. On le pêche en Méditerranée et dans l'océan Atlantique. Sa chair est fine, maigre, extrêmement fragile et s'effeuille après cuisson. Le colin est vendu éviscéré.

Très souvent taillé et ficelé en darnes, le colin est alors poché à l'eau salée avec du citron pelé à vif. Classiquement, les darnes sont ensuite dressées sur serviette puis l'arête centrale et la peau sont retirées en salle. De façon plus moderne, lorsque les darnes sont servies à l'assiette, il revient au cuisinier de retirer la peau et l'arête, avant ou après cuisson.

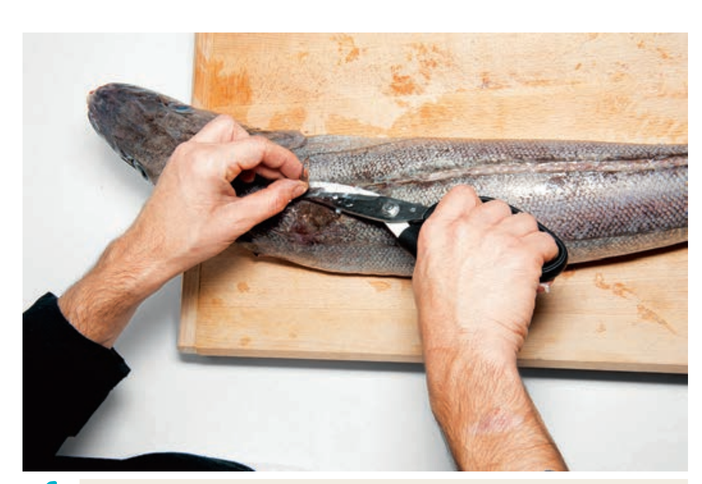
Le colin poché s'accompagne généralement de beurre fondu citronné, de beurre blanc ou de sauce hollandaise, mais on peut l'accompagner de fromage blanc à 0 % citronné et additionné d'herbes ou d'épices par exemple. L'apport énergétique est alors très faible, ce qui convient parfaitement à une structure proposant une cuisine légère, comme un centre de thalassothérapie.

Toujours dans l'esprit de la cuisine légère, le filet de colin peut être cuisiné en papillote, enfermé par exemple avec du citron pelé à vif, une macédoine de tomate, une julienne de céleri branche, de l'aneth et quelques câpres.

On peut aussi tailler les filets en dos que l'on fait rôtir ou que l'on saute après les avoir assaisonnés et farinés. Dans ce cas, il est préférable d'utiliser une poêle antiadhésive et de manipuler le poisson avec précaution pour ne pas l'abîmer pendant la cuisson.

La chair de colin peut être utilisée pour la réalisation d'une farce fine dans le but de préparer des quenelles, des terrines, de farcir des poissons ou de préparer des paupiettes. Alors que les quenelles s'accompagneront de bisque, de sauce américaine, de sauce vin blanc ou d'un beurre émulsionné (à l'orange, anisé, beurre blanc), les terrines se marieront avec des sauces émulsionnées froides, (mayonnaise, tartare, rémoulade à la moutarde ancienne), une sauce vierge ou un pesto de tomate confite par exemple.

La chair du colin s'effeuillant facilement après cuisson, le colin poché peut servir à préparer des brandades de poissons en remplacement de la morue. Le filet est alors poché dans un fumet, un fonds blanc, du lait, un bouillon de légumes ou de l'eau citronnée et salée. Puis la chair est effeuillée, agrémentée par exemple de persil plat et d'échalotes ciselées, puis dressée dans un plat par couches successives avec une purée de pommes de terre légèrement aillée. Le tout est ensuite saupoudré de fromage râpé et gratiné au four.



1 Ébarber
- Supprimer toutes les nageoires avec une paire de ciseaux à poissons.



2 Écailler
- Écailler le colin avec un couteau d'office ou un écailleur à poissons, en remontant de la queue vers la tête.
- Rincer le poisson.



3 Étêter

- Étêter le colin avec un gros couteau denté, en coupant en biais pour éviter de perdre de la chair.



4 Ôter le péritoine

- Retourner le poisson et tirer sur la membrane noire située sur l'intérieur des flancs, en s'aidant au besoin de papier absorbant.



5 Dégager l'arête

- Dégager l'arête centrale avec les doigts, en la faisant glisser entre le pouce et l'index de la main gauche et en la soulevant de la main droite (pour les droitiers).



6 Supprimer l'arête

- Rompre l'arête au niveau de la queue avant de fileter ou de trancher le poisson.

REMARQUES

➜ Pour détailler des darnes, utiliser un grand couteau à poisson denté. Ainsi, il sera possible de couper facilement l'arête centrale sans trop faire pression sur la chair fragile du colin. Cela est d'ailleurs valable pour tous les gros poissons.

➜ Si on souhaite fileter le colin, le couteau utilisé doit être suffisamment long et très bien aiguisé. Après avoir levé le premier filet, lever le second sans retourner le poisson, mais en glissant le couteau sous l'arête et en la soulevant délicatement au fur et à mesure du filetage.

➜ Il existe aussi le colin d'Alaska, qu'il ne faut pas confondre avec le colin ou merlu commun. Le colin d'Alaska est un poisson de la famille des ***gadidae*** pêché dans l'océan Pacifique. Sa saveur est moins prononcée et sa chair est plus blanche. Moins goûteux, il est accepté par un plus grand nombre de consommateurs. C'est pourquoi il est vendu dans le monde entier sous forme de poisson pané surgelé, de surimi ou autres produits de consommation courante. Ces produits issus de l'industrie agroalimentaire sont adaptés à la restauration collective et à la restauration rapide.

Sole (habiller et fileter)



La sole est un poisson plat comportant quatre filets, qui vit sur les fonds sableux. Mais sous l'appellation « sole », on trouve un grand nombre d'espèces de poissons plats comme la sole tropicale, la limande sole ou la sole du Sénégal, dont les prix sont généralement plus faibles que ceux de la sole commune (solea solea) pêchée dans les eaux côtières d'Europe. Sans autre précision, le terme « sole » désigne la sole commune dont la chair est plus délicate. Le restaurateur qui propose une autre espèce doit le mentionner sur sa carte (ex. : « Sole tropicale ») pour ne pas tromper le consommateur.
La sole commune comporte une peau noire et une peau blanche. Le dépouillement peut être fait avant le filetage, ce qui est, par exemple, impossible pour une limande. Mais, il ne faut pas toujours retirer le deux peaux.
La sole obéit à certaines **règles de dressage.**

- Elle est entièrement dépouillée pour être filetée.
- Servie entière et en sauce, elle doit être dépouillée côté peau noire. La peau blanche est alors préservée mais écaillée. La sole est aussi étêtée avant cuisson (en biais pour éviter les pertes), puis ébarbée au niveau des barbes internes après cuisson. Elle est ensuite présentée peau blanche apparente. Certains professionnels dépouillent entièrement les soles entières servies nappées.
- La peau blanche des soles sautées, frites, grillées ou meunière est préservée et écaillée. Ces soles sont présentées peau blanche apparente.
- Pour une sole farcie ou Colbert, on garde la peau blanche écaillée et on farcit côté peau noire.

Les filets de sole peuvent être roulés, pliés en deux, en trois, tressés, etc.



1 Habillage - Ébarber les soles

- « Déplier » les rayons épineux entre le pouce et l'index en remontant de la queue vers la tête, puis les couper aux ciseaux. Couper aussi les nageoires pectorales et pelviennes. Pour une sole servie entière, raccourcir la queue.



2 Dépouiller

- Inciser la queue de la sole avec un couteau.
- Saisir la peau et l'enrouler par une torsion du poignet en l'arrachant progressivement. Plaquer en même temps la main opposée contre la chair pour ne pas la déchirer.



3 Vider et étêter si besoin

- Couper et ôter les ouïes avec la pointe de petits ciseaux.
- Inciser la poche abdominale coté peau noire sur 3 à 4 cm et vider la sole (s'aider au besoin d'un manche de cuillère). Rincer le poisson.



4 Fileter les soles (1)

- Pour fileter les soles, cerner les contours des barbes internes en contournant la tête et inciser le long de l'arête centrale pour délimiter les filets.



5 Fileter les soles (2)

- Introduire la lame d'un filet de sole entre l'arête centrale et le filet.
- Utiliser la flexibilité du couteau pour dégager le 1er filet de la tête vers la queue en plaquant la lame contre l'arête.



6 Fileter les soles (3)

- Retourner la sole.
- Procéder de même en allant cette fois de la queue vers la tête pour dégager le 2e filet.



7 Fileter les soles (4)

- Retourner la sole et procéder comme pour la 1re face pour les 3e et 4e filets.



8 Préparer les filets

- Parer et dégorger les filets à l'eau froide. Les battre dans un sac sous-vide ou une poche à douille ouverte humide.
- Les assaisonner puis les plier ou les rouler du côté ou se trouvait la peau à l'intérieur.







Chapitre 12







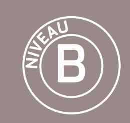
FONDS, FUMETS, SAUCES

Sommaire

Fonds bruns ... 328
Sauce espagnole ... 330
Fonds blancs ... 332
Veloutés ... 334
Gelées ... 336
Sauce chaud froid blanche ... 338
Sauce chaud froid brune ... 340
Fumet au vin blanc ... 342
Sauce vin blanc pour poissons ... 344
Fumet au vin rouge ... 346
Sauce vin rouge pour poissons ... 348
Sauce vinaigrette ... 349
Sauce mayonnaise ... 350
Sauce hollandaise et sauce mousseline ... 352
Sauce béarnaise ... 354
Sauce américaine ... 356
Jus ou sauce issue du rôtissage ... 358
Sauce à base de gastrique ... 360
Sauce par déglaçage ... 362
Sauce tomate ... 364
Sauce béchamel ... 366
Sauce Mornay ... 367



Fonds blancs



Pour réaliser un fonds blanc, on poche des os mouillés à l'eau avec une garniture aromatique sans avoir fait suer ou rissoler aucun élément. Certains cuisiniers ajoutent un pied de veau car celui-ci apporte du collagène (protéine), très appréciable pour la texture et la sensation en bouche qu'il procure.
Les fonds blancs servent à mouiller le riz pilaf, le risotto, à braiser des légumes ou à les cuire à l'anglaise. Ces mêmes fonds deviennent des potages clairs (consommés) une fois clarifiés. Ces consommés, collés à la gélatine, deviennent alors des gelées. Les fonds blancs servent aussi de base aux potages et aux sauces blanches de type velouté.

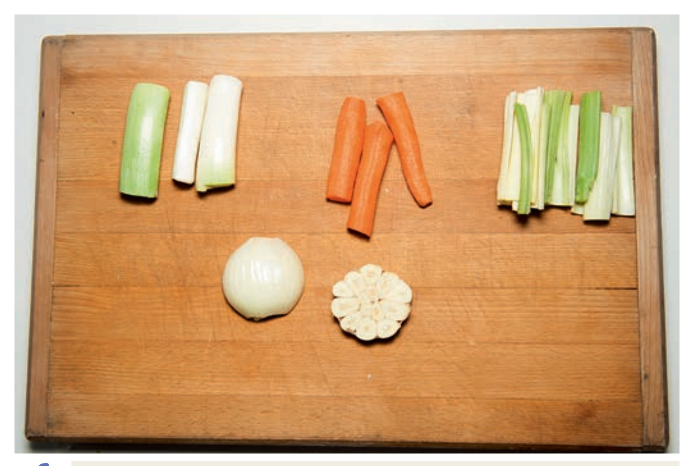
INGRÉDIENTS

	U	Q8
Os et parures de veau et morceaux de 2e ou 3e catégorie (pied, crosse, collier…) ou carcasses et abattis de volaille	KG	1
Carotte	KG	0,120
Oignon	KG	0,120
Blanc de poireau	KG	0,200
Céleri branche	KG	0,100
Bouquet garni	KG	1
Ail (facultatif)	T	1
Eau froide	L	1,5
Poivre en grain	KG	PM
Clou de girofle	P	2

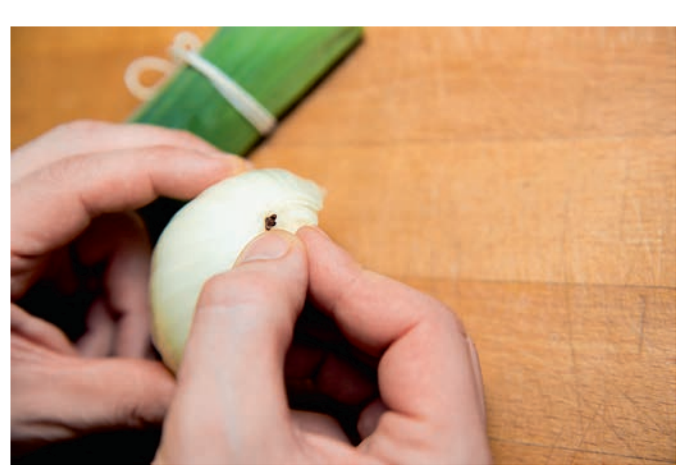


Phénomènes physico-chimiques

Préparer un fonds consiste à pocher les os et/ou carcasses dans de l'eau. Sous l'effet de la chaleur, les carcasses et morceaux transmettent des substances nutritives, aromatiques et/ou colorantes au mouillement. On obtient alors un **bouillon**.
Les cuisiniers ont longtemps prétendu qu'un mouillement à l'eau froide était impératif pour les fonds, de manière à ce que les particules aromatiques puissent migrer dans le bouillon. Cependant, des expériences menées par Hervé This ont montré qu'au bout d'un certain temps, une viande pochée départ eau froide a perdu autant d'eau (et avec elle ses substances aromatiques) que celle dont la cuisson a été démarrée à l'eau bouillante. Les viandes plongées dans l'eau chaude semblent même perdre plus rapidement leur jus car elles se contractent sous l'effet de la chaleur. Néanmoins, il est encore d'usage de démarrer un fonds à l'eau froide car il semblerait que le bouillon soit moins trouble à l'arrivée.



1 **Préparer les légumes**
- Éplucher et laver les légumes (carotte, oignon, poireau, céleri branche).
- Les tronçonner ou les laisser entiers.
- Couper la tête d'ail en deux.



2 **Piquer les oignons, préparer un bouquet garni**
- Piquer un oignon avec deux clous de girofle au niveau du talon pour qu'ils soient bien fixés, et préparer un bouquet garni.





3 Préparer les carcasses

- Concasser finement les os pour gagner de la place dans la marmite et pour optimiser l'échange de saveurs.
- Les faire dégorger 1 à 2 h à l'eau froide.

4 Débuter la cuisson

- Rincer et placer les carcasses dans une marmite, mouiller à 1 cm au-dessus des os et porter à frémissement en écumant.
- Ajouter la garniture après avoir écumé.





5 Pocher

- Pocher les os de veau 3 h ou les carcasses de volaille 1 h à petits bouillons.
- Écumer et ajouter de l'eau pendant la cuisson si nécessaire.

6 Passer

- Passer le fonds au chinois étamine sans fouler pour le garder limpide.
- Le refroidir en cellule, le conditionner éventuellement en poches sous-vide, l'étiqueter et le stocker à + 4 °C.

REMARQUES

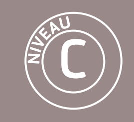
➜ Les fonds blancs sont essentiellement fabriqués à partir d'os de veau ou de carcasses de volaille. Lorsqu'on utilise des os de bœuf ou de gibiers, on parle d'une marmite ou d'un consommé simple, que l'on sert par exemple sous forme de pot-au-feu ou de potées.

➜ On parle aussi de fonds blanc de poisson : on mouille alors des têtes et arêtes de poissons et une garniture aromatique sans les avoir fait suer. On cuit ensuite ce fonds à petite ébullition une vingtaine de minutes seulement, le temps que les éléments aient cédé du goût au mouillement (eau et/ou vin blanc). On réalise des fonds de poisson lorsqu'on souhaite obtenir un produit limpide destiné par exemple à être clarifié.

➜ Pour maîtriser au mieux l'assaisonnement des sauces auxquelles il se destine, Il est déconseillé de saler le fonds car on devra le faire réduire des ¾ environ. On sale donc la sauce en fin de préparation, et non le fonds qui la compose.

➜ Les légumes du fonds blanc de veau ou de volaille peuvent être récupérés après cuisson pour réaliser des purées ou être servis en garnitures.

Sauce hollandaise et sauce mousseline



La sauce hollandaise est une sauce émulsionnée chaude dite « stable ». Lorsqu'on ajoute de la crème fouettée à une sauce hollandaise, on obtient une sauce mousseline très légère dont on peut se servir pour glacer des poissons ou des légumes sous la salamandre. Pour réaliser de beaux glaçages de poissons, on ajoute aussi parfois de la sauce hollandaise à une sauce vin blanc.
On peut faire varier à volonté les saveurs de la sauce en lui ajoutant des glaces de poisson, de viande, de volaille, de légumes, des jus d'agrumes ou de fruits réduits (pamplemousse, orange, citron vert) des essences, extraits ou des huiles essentielles (vanille, lavande, jasmin, muguet), des épices (curry, muscade…) des liqueurs ou alcools divers (Banyuls, Martini, Noilly Prat) des brunoises de légumes, etc. On note ainsi plusieurs dérivés classiques de la sauce hollandaise comme la sauce maltaise, contenant du jus d'orange sanguine réduit, ou la sauce moutarde contenant de la moutarde de Dijon ou de Meaux.

INGRÉDIENTS

	U	Q8
Beurre	KG	1
Jaune d'œuf	P	16
Citron	P	2
Eau	L	PM
Sel fin	KG	PM
Poivre blanc, poivre mignonnette ou piment de Cayenne	KG	PM
Crème liquide (pour une sauce mousseline)	KG	0,300



1 Clarifier le beurre (1)

- Faire fondre le beurre au bain-marie et l'écumer.



2 Clarifier le beurre (2)

- Décanter le beurre pour supprimer le petit lait.



3 Clarifier les jaunes

- Clarifier les jaunes et réserver éventuellement les blancs pour une autre utilisation.



4 Mélanger

- Mélanger jaunes, jus de citron, sel, poivre mignonnette ou blanc, voire piment de Cayenne, et une cuillère à soupe d'eau par jaune dans une petite sauteuse de la taille adaptée.



5 Débuter un sabayon

- Placer la sauteuse sur feu moyen et fouetter sans discontinuer pour former un sabayon.
- Veiller à ne pas faire coaguler les jaunes prématurément.



6 Épaissir les jaunes

- Quand les jaunes épaississent et laissent entrevoir le fond de la sauteuse à chaque coup de fouet, sortir du feu.
- Continuer de fouetter 1 min pour baisser la température.



7 Monter la sauce

- Incorporer progressivement le beurre clarifié en filet, en fouettant énergiquement pour émulsionner les jaunes avec le beurre.



8 Passer

- Passer la sauce au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Réserver la sauce à 50 °C maximum pour éviter que les jaunes coagulent et fassent trancher la sauce.

REMARQUES

➜ Pour une sauce mousseline, ajouter la crème fouettée avant l'envoi.

➜ Il faut absolument éviter le contact de la sauce hollandaise avec de l'argent ou de l'aluminium car elle change de couleur et devient verdâtre.

➜ Si la sauce se dissocie, il est possible de la remonter avec un peu d'eau ou en redémarrant un sabayon à part.

➜ Les sauces émulsionnées à base d'œuf ne se conservent pas et doivent être réalisées juste avant le service, au plus proche de leur consommation.

➜ Si les jaunes ont tendance à coaguler, il est possible d'ajouter un peu d'eau et de les mixer avec un mixer plongeant pour leur redonner une texture convenable.

Sauce tomate



La sauce tomate est une base de la cuisine souvent servie pour accompagner les viandes, poissons, pâtes, riz ou risottos.
Elle sert de base à de nombreux plats en sauce, notamment dans la cuisine provençale et italienne. Elle est aussi par exemple utilisée pour :
- la sauce **bolognaise** : viande hachée sautée, déglacée au vin blanc, mouillée avec sauce tomate, voire fonds brun ;
- la sauce **diable** : vin blanc et vinaigre réduit avec échalote ciselée et poivre mignonnette, le tout mouillé à la sauce tomate et au fonds brun ou de sauce demi-glace.

INGRÉDIENTS

	U	Q8
Beurre	KG	0,050
Poitrine de porc fumée ou demi-sel	KG	0,100
Carotte	KG	0,100
Oignon	KG	0,100
Farine	KG	0,050
Concentré de tomate	KG	0,200
Fonds blanc ou eau	L	1
Ail	G	4
Bouquet garni	P	1
Sel fin, sucre semoule, poivre moulu	KG	PM



1 Préparer les éléments
- Tailler de la poitrine en lardons et la blanchir, départ eau froide.
- Tailler carottes et oignons en mirepoix, dégermer de l'ail, préparer un bouquet garni.



2 Peser les autres ingrédients
- Peser le beurre et le couper en parcelles.
- Peser la farine, le concentré de tomate et le fonds blanc.



3 Suer la garniture
- Suer au beurre les lardons blanchis avec les carottes et les oignons.



4 Singer
- Ajouter la farine, mélanger à la spatule et cuire le roux 1 à 2 min à feu doux en remuant.



5 **Tomater**

- Ajouter le concentré de tomate et le faire pincer légèrement à feu doux.



6 **Mouiller**

- Sortir du feu.
- Ajouter progressivement le fonds blanc en remuant avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.



7 **Cuire la sauce tomate**

- Ajouter l'ail, le bouquet garni, l'assaisonnement et le sucre semoule.
- Couvrir et cuire la sauce à faible ébullition ou au four à 160 °C 1 h 30 environ. Remuer fréquemment.



8 **Passer**

- Passer la sauce au chinois étamine en foulant légèrement. Rectifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce en la faisant réduire ou en la détendant avec un peu de fonds.

REMARQUES

➜ Le beurre peut être remplacé par de l'huile d'olive.

➜ La sauge, l'origan et le romarin se marient bien avec la tomate. Le bouquet garni peut donc être personnalisé en utilisant ces ingrédients.

➜ Il est possible de diminuer de moitié le poids du concentré de tomate et d'ajouter 1 kg de tomates fraîches concassées que l'on ajoute avec le mouillement.

➜ Le sucre permet de limiter l'acidité. Il est indispensable à la sauce tomate.

➜ Ne pas hésiter à dégraisser la sauce à l'aide d'un pochon, en cours et en fin de cuisson.



Hors-d'œuvre froids



Potages



Hors-d'œuvre chauds



Œufs



Poissons et produits aquatiques



Viandes



Abats



Volailles



Desserts

En ouverture de chaque chapitre, la présentation d'un Chef :











partie 2

APPLICATIONS CULINAIRES





Quand personne ne s'intéressait aux tomates, Charles Soussin les sélectionnait déjà pour en faire de magnifiques salades et les proposer à la carte de son restaurant. Alors qu'on avait oublié les carottes, il les réinventait. Cette passion pour les fruits et les légumes, cette capacité à être créatif dans la simplicité, cette faculté à redonner vie aux produits boudés, ce jeune chef la met aujourd'hui au service du grand public avec une grande humilité, via l'Interprofession des fruits et légumes frais (INTERFEL). Son but : apporter une connaissance des fruits et légumes au consommateur. C'est ainsi que dans la rue du Faubourg Poissonnière à Paris, Charles Soussin s'amuse, ose des mariages insolites, conçoit une cuisine ludique, saine, équilibrée et goûteuse dans un cadre égayé par un superbe décor.

Proposition de potage par le chef Charles Soussin

Consommé de légumes, cromesquis de carotte au sésame Wasabi

« Rester humble et cuisiner avec passion sont les premiers ingrédients d'une recette : ils se retrouvent dans l'assiette. »

POTAGES

Sommaire

Gaspacho à l'andalouse 588
Gaspacho de concombre et betterave, tuile au sésame 589

Potage Parmentier 590
Potage de tomate au quatre épices et mozzarella 591

Potage julienne Darblay 592
Potage de potiron et châtaignes caramélisées 593

Potage Saint-Germain 594
Potage de lentille corail, crème prise de bacon 595

Crème Agnès Sorel 596
Crème de champignon aux noix et beignets soufflés 597

Velouté dubarry 598
Velouté façon Carmen 599

Soupe au pistou 600
Soupe de volaille façon chinoise 601

Soupe de poissons 602
Bisque de langoustine, œuf neige, caramel de martini 603

Consommé printanière 604
Consommé de crabe au safran, crème prise de petits pois 605

Potage julienne Darblay



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Potage purée de légumes frais
- Pomme de terre
- Poireau
- Bâtonnets de légumes (julienne, jardinière, fleuriste)

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 1 h 10 - Cuisson : 25 min

Préparer les légumes • Émincer finement les poireaux et couper les pommes de terre en mirepoix ou en quartiers, selon leur taille.

Marquer le potage en cuisson • Suer au beurre les blancs de poireaux, ajouter l'eau froide et les pommes de terre. Saler au gros sel, couvrir et cuire le potage de légumes frais à petit feu jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Écumer en cours de cuisson.

Préparer la garniture • Tailler une julienne de carotte, de navet, de blanc de poireau et de céleri. Étuver séparément les juliennes au beurre dans des sauteuses avec un peu d'eau, de sel et de sucre, à couvert d'un papier sulfurisé. Rassembler la garniture.

Préparer le cerfeuil • Réserver des pluches de cerfeuil dans un peu d'eau froide.

Passer et terminer le potage • Vérifier la cuisson des pommes de terre en les piquant avec un couteau d'office. Mixer le potage avec une girafe. Le passer au chinois, lui adjoindre la crème puis le porter de nouveau à ébullition. Écumer si nécessaire, rectifier l'assaisonnement et au besoin la consistance par réduction. Réserver le potage au bain-marie, le tamponner en surface avec un morceau de beurre et couvrir.

Dresser • Remuer le potage julienne Darblay et le dresser brûlant dans un récipient chaud (soupière, bol, assiette creuse), répartir la garniture chaude et décorer de pluches de cerfeuil.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Beurre	KG	0,040
Blanc de poireau	KG	0,400
Pomme de terre Bintje	KG	0,800
Eau	L	1,8
Sel gros	KG	PM
Finition		
Crème épaisse	L	0,200
Cerfeuil	B	¼
Sel fin	KG	PM
Beurre (tamponner)	KG	0,020
Garniture		
Carotte	KG	0,160
Blanc de poireau	KG	0,160
Céleri rave	KG	0,080
Navet	KG	0,080
Beurre	KG	0,020
Sel fin	KG	PM
Sucre semoule	KG	PM



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Potage Freneuse, Crécy, Du Barry.

Potage de potiron et châtaignes caramélisées



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Potage purée de légumes frais
- Châtaigne
- Poireau
- Bouquet garni

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 1 h - Cuisson : 20 min

Préparer les éléments du potage • Découenner la poitrine, la blanchir départ eau froide et la rincer. Émincer les poireaux. Préparer un bouquet garni. Tailler le potiron en mirepoix. Laver la tête d'ail et la couper en deux, avec la peau. Couper les pommes de terre en quartiers. Les laver rapidement pour garder l'amidon.

Marquer le potage • Suer au beurre les poireaux, le potiron et raidir en même temps le morceau de poitrine. Ajouter les pommes de terre, l'eau froide, le bouquet garni et l'ail. Saler, couvrir, cuire le potage de légumes frais à feu doux en écumant de temps à autre, jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

Monder et cuire les châtaignes (pour les châtaignes fraîches) • Retirer l'écorce à l'aide d'un couteau d'office. Les ébouillanter environ 1 min. Éliminer la 2e peau.

Préparer les croûtons • Clarifier le beurre. Le fondre au bain-marie et le décanter. Tailler de fines tranches de pain. Les nourrir de beurre clarifié des deux côtés. Colorer au four à 140 °C.

Passer et terminer le potage • Retirer ail, bouquet garni et poitrine. Couper cette dernière en cubes et les réserver au chaud. Mixer le potage, passer au chinois, réduire si nécessaire. Crémer, porter à nouveau à ébullition. Incorporer le beurre hors du feu et rectifier l'assaisonnement.

Caraméliser les châtaignes • Les sauter au beurre avec sel et sucre pour les colorer légèrement et uniformément.

Dresser • Verser le potage de potiron dans une assiette creuse. Dresser un cube de lard fumé, trois châtaignes caramélisées et des croûtons. Décorer de ciboulette.

INGRÉDIENTS

Potage	U	Q8
Poitrine fumée	KG	0,240
Beurre	KG	0,040
Poireau	KG	0,080
Potiron	KG	1,2
Pomme de terre Bintje	KG	0,480
Fonds blanc	L	1,2
Bouquet garni	P	1
Ail	KG	0,040
Sel gros	KG	PM
Finition		
Crème liquide	L	0,200
Beurre	KG	0,040
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Muscade	KG	PM
Châtaignes		
Châtaignes fraîches	KG	0,500
ou		
Châtaignes cuites sous vide	KG	0,400
Beurre	KG	0,040
Sucre semoule	KG	0,015
Sel fin	KG	PM
Croûtons		
Baguette	P	1
Beurre	KG	0,120
Décor (facultatif)		
Ciboulette	B	PM

Remarque complémentaire : On peut relever ce potage avec du potimarron. Dans ce cas, l'épluchage est inutile. Le potimarron peut cuire avec sa peau.

Potage Saint Germain



TECHNIQUES ESSENTIELLES	
	• Potage purée de légumes secs • Pain de mie et croûtons • Poireau • Ail

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 45 min - Cuisson : 1 h

Préparer les éléments du potage • Laver, blanchir départ eau froide, écumer et égoutter les pois cassés. Émincer finement le vert de poireau. Tailler les oignons en mirepoix, préparer un bouquet garni, dégermer et écraser l'ail. Découenner et tailler la poitrine en lardons. Les blanchir départ eau froide.

Marquer le potage • Raidir les lardons au beurre, ajouter le vert de poireau et les oignons. Faire suer l'ensemble 5 min à couvert. Ajouter les pois cassés et mouiller avec l'eau ou le fonds blanc de préférence. Adjoindre l'ail et le bouquet garni, porter à ébullition le potage Saint Germain et cuire à feu doux et à couvert pendant 45 minutes. Saler au bout de 30 minutes de cuisson pour ne pas la ralentir.

Préparer la garniture et le décor • Réserver des pluches de cerfeuil dans un peu d'eau froide. Tailler des cubes de pain de mie d'1 cm de côté. Les sauter à l'huile et au beurre. Les réserver sur papier absorbant.

Mixer le potage • Ôter le bouquet garni et mixer le potage à la girafe. Le passer au chinois dans une russe puis le beurrer et/ou le crémer. Porter à ébullition, rectifier la texture et l'assaisonnement puis réserver le potage purée de légumes secs au bain-marie, à couvert.

Dresser • Á l'assiette, en verrine en bols ou au plat. Décorer de pluches de cerfeuil. Servir les croûtons à part.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Pois cassés bien verts	KG	0,700
Beurre	KG	0,040
Poitrine de porc demi-sel	KG	0,100
Vert de poireau	KG	0,080
Oignon	KG	0,080
Bouquet garni	P	1
Ail	G	2
Eau ou fonds blanc	L	2
Sel gros	KG	PM
Finition		
Beurre	KG	0,040
Et/Ou Crème épaisse	L	0,080
Cerfeuil	B	¼
Sel fin	KG	PM
Garniture		
Pain de mie	KG	0,160
Beurre	KG	0,040
Huile d'arachide	L	0,020

Remarque complémentaire : Pour une coloration plus uniforme, il est possible de frire les croutons.



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Potage Esaü, Chantilly, Longchamps.

Potage de lentille corail, crème prise de bacon



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Potage purée de légumes secs
- Flans de légumes
- Bouquet garni
- Poireau

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 1 h 30 - Cuisson : 30 min

Réaliser les flans de bacon • Couper le bacon en dés. Le raidir au beurre sans le blanchir. Ajouter concentré de tomate, crème, ail écrasé et dégermé, ainsi que la sauge. Porter à ébullition et infuser à couvert hors du feu une quinzaine de minutes. Ôter la sauge et mixer l'infusion. Ajouter œufs et jaunes, mixer à nouveau. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (attention, le bacon est salé). Mouler et pocher au four au bain-marie à 140 °C.

Préparer les ingrédients du potage • Ciseler les oignons. Tailler les carottes en paysanne. Émincer les poireaux. Préparer un bouquet garni. Éplucher, dégermer et écraser l'ail.

Marquer le potage • Suer au beurre carottes, oignons et poireaux. Ajouter les lentilles corail et mouiller à l'eau froide à 5 cm au-dessus des légumes. Porter à ébullition, écumer, ajouter ail et bouquet garni. Ne pas assaisonner pour ne pas nuire à la cuisson. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent. Les saler alors au gros sel et terminer la cuisson.

Terminer le potage • Retirer l'ail et le bouquet garni. Mixer, passer au chinois le potage de légumes secs. Crémer, porter à ébullition, écumer, incorporer le beurre hors du feu, rectifier l'assaisonnement.

Préparer l'accompagnement • Dorer des carrés de pâte à filo et les froisser. Colorer au four à 160 °C. Équeuter la sauge.

Dresser • Verser le potage de lentilles corail dans une assiette creuse. Dresser un flan et une rose de pâte à filo. Décorer de sauge.

INGRÉDIENTS

Flan de bacon	U	Q8
Bacon	KG	0,300
Ail	KG	0,008
Concentré de tomate	KG	0,030
Sauge	B	¼
Crème liquide	L	0,500
Œuf entier	P	3
Jaune d'œuf	P	3
Ail	KG	0,040
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Potage		
Beurre	KG	0,040
Carotte	KG	0,080
Oignon	KG	0,080
Poireau	KG	0,080
Bouquet garni	B	1
Ail	KG	0,025
Lentilles corail	KG	0,800
Sel gros	KG	PM
Finition du potage		
Crème épaisse	L	0,080
Beurre	KG	0,040
Décor		
Pâte à filo	KG	0,040
Œuf	P	1
Sel fin	KG	PM
Sauge	B	¼

Remarque complémentaire : Pour les flans, le bacon n'est pas blanchi pour préserver un maximum de saveur. Il est alors parfois inutile de saler l'appareil. Pour éviter une perte de matière trop importante, ne pas passer l'appareil au chinois.



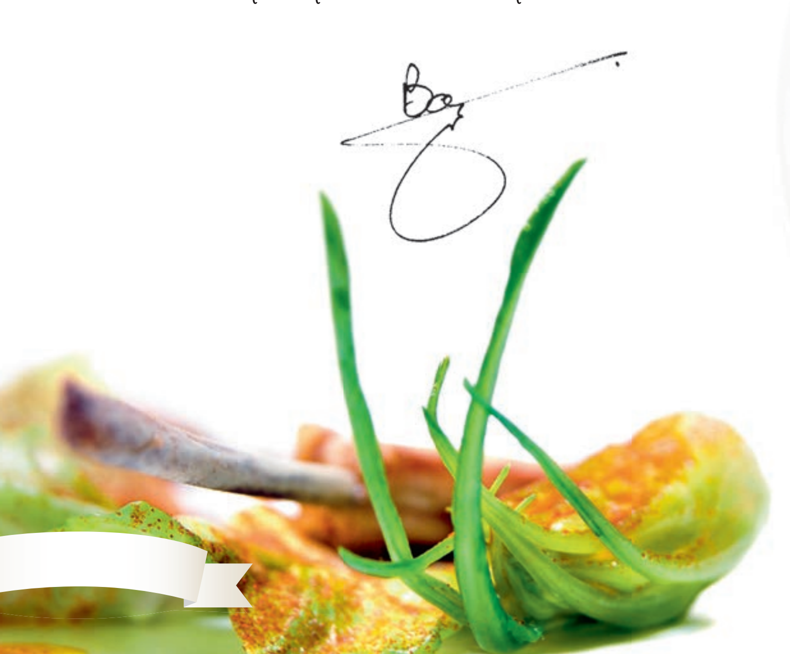


Peut-on obtenir trois étoiles au Guide Michelin avec seulement sept personnes en cuisine et quatre personnes en salle ? Peut-on faire vivre un établissement en fermant trois jours par semaine ? Peut-on ne pas avoir de carte et cuisiner au gré des produits, des saisons, et des envies ? Peut-on se concentrer sur vingt-cinq couverts par service seulement ? Peut-on devenir un grand chef sans avoir fait le tour des grands établissements de renom ? À deux pas de la Tour Eiffel, rue Beethoven, un chef balaye les idées reçues.
Pascal Barbot peut répondre « Oui » à toutes ces questions. Après quatre années passées à l'école hôtelière, il part cuisiner à Londres, en Nouvelle Calédonie, aux îles Fidji et en Australie. Il s'enrichit d'une expérience internationale ponctuée par cinq années à « L'Arpège ». Dans ce grand établissement, il rencontre son ami et associé Christophe Rohat, responsable du service en salle, avec qui il codirige aujourd'hui le restaurant « L'Astrance ».

Proposition de viande par le chef Pascal Barbot

Agneau de lait, chou nouveau, piment fumé et curry noir

« Il faut apprendre,
répéter et maîtriser les techniques de base,
aussi simples puissent-elles paraître. »





VIANDES

Sommaire

Steaks grillés sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf ... 680
Faux-filet grillé, sauces aigres-douces, pommes Pont-Neuf ... 681
Côte de bœuf grillée bordelaise, pommes amandine ... 682
Entrecôte grillée béarnaise, gâteau de pommes de terre ... 683
Côte de porc sauce charcutière ... 684
Côte de porc aux deux purées ... 685
Entrecôte façon marchand de vin, pommes allumettes ... 686
Entrecôte au Banyuls, pommes fondantes farcies de fine ratatouille ... 687
Steak au poivre, pommes boulangères ... 688
Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes ... 689
Côtes d'agneau panées à la milanaise ... 690
Côtes d'agneau panées, pommes macaires à l'estragon ... 691
Escalope de veau à la crème, petits pois à la française ... 692
Mignon de veau sauce normande ... 693
Pot-au-feu ... 694
Jarret de veau façon pot-au-feu ... 695
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf ... 696
Blanquette de veau au lait de coco ... 697
Contrefilet rôti, pommes croquettes ... 698
Entrecôte rôtie, endives braisées «potatoes» ... 699
Carré d'agneau rôti et carré persillé, jardinière de légumes ... 700
Carré d'agneau rôti et pomme darphin ... 701
Navarin aux pommes ... 702
Curry d'agneau, riz madras ... 703
Carré de veau ou de porc Choisy ... 704
Carré de veau poêlé et patate douce ... 705
Osso bucco à la milanaise ... 706
Souris d'agneau braisée, pommes en brioche ... 707
Aiguillette braisée, garniture printanière ... 708
Paleron de bœuf braisé au ras el hanout ... 709
Estouffade de bœuf bourguignonne ... 710
Estouffade de bœuf provençale ... 711
Veau marengo ... 712
Sauté de veau aux asperges ... 713
Filet de bœuf en croûte de sel ... 714
Filet de bœuf en croûte ... 715
Gigot d'agneau rôti, pommes boulangères ... 716
Selle d'agneau roulée, cresson à la verveine, pommes château ... 717
Tournedos aux artichauts et asperges vertes ... 718
Tendre émincé de bœuf à la fleur de sel, chartreuse de légumes ... 719

Steaks grillés sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf



TECHNIQUES ESSENTIELLES	
	• Griller des viandes, volailles et abats • Bâtonnets de légumes (julienne, jardinière, fleuriste) • Pommes frites en deux bains • Sauce béarnaise

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 1 h - Cuisson : 15 min

Mariner les steaks • Parer la viande et découper des steaks de 200 g ou de 400 g pour deux personnes. Les éponger et les plaquer avec l'huile, des fragments de laurier et des brindilles de thym.

Clarifier le beurre, marquer la réduction de la sauce béarnaise • Fondre le beurre au bain-marie et le clarifier. Parallèlement, réunir dans une sauteuse l'échalote ciselée, les ¾ de l'estragon et du cerfeuil hachés, le poivre concassé, un peu d'eau, le vinaigre et le vin blanc. Réduire l'ensemble aux ¾ et lentement sur le coin du fourneau. Retirer la réduction du feu et la laisser refroidir.

Tailler et frire les pommes Pont-Neuf (1er bain) • Parer et tailler les pommes de terre en parallélépipèdes, en tranches puis en bâtonnets de 6 à 8 cm de long sur 1 cm de section.

Préparer le cresson • Préparer des bouquets de cresson et les réserver au frais dans un fond d'eau fraîche.

Monter la sauce béarnaise • Ajouter un peu d'eau dans la réduction refroidie, puis les jaunes d'œuf. Saler et fouetter le sabayon sur le coin du fourneau en faisant des 8 jusqu'à ce que les jaunes épaississent et laissent entrevoir le fond de la sauteuse à chaque coup de fouet. Sortir du feu et verser progressivement le beurre clarifié en fouettant pour réaliser l'émulsion. Passer la sauce béarnaise au chinois et ajouter le reste de cerfeuil et d'estragon hachés.

Griller les steaks, frire les pommes, dresser • Nettoyer le gril. Griller les steaks à l'appoint de cuisson et les assaisonner (terminer la cuisson au four si besoin). Donner un second bain de friture aux pommes Pont-Neuf à 180 °C, les égoutter sur papier absorbant et les saler.

• Dresser, décorer de cresson. Lustrer les steaks grillés au beurre clarifié.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Entrecôte ou faux filet	KG	2
Huile d'arachide	L	0,080
Thym, laurier	B	PM
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Finition décor		
Beurre clarifié	L	PM
Cresson	B	½
Sauce béarnaise		
Beurre	KG	0,250
Vinaigre d'alcool	L	0,040
Vin blanc	L	0,040
Poivre mignonnette	KG	PM
Échalote	KG	0,040
Cerfeuil	B	¼
Estragon	B	½
Sel fin	KG	PM
Œuf (jaunes)	P	4
Pommes Pont-Neuf		
Pomme de terre Bintje	KG	2,5
Sel fin	KG	PM



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Tournedos grillé pommes allumettes, entrecôte double béarnaise.

Faux-filet grillé, sauces aigres-douces, pommes Pont-Neuf




TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Griller des viandes, volailles et abats
- Entrecôte faux-filet
- Tailler et frire des pommes de terre en deux bains
- Sauce à base de gastrique

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 55 min - Cuisson : 10 min

Détailler le faux-filet • Dégraisser, parer et découper le faux-filet en portions de 180 à 200 g.

Mariner la viande • Préparer une marinade instantanée avec huile, fragments de thym et de laurier. Mariner la viande au frais.

Tailler les pommes Pont-Neuf • Parer et tailler les pommes en bâtonnets de 6 à 8 cm de long sur 1 cm de section pour obtenir des pommes Pont-Neuf.

Réaliser la sauce moutarde • Cuire le sucre et le vinaigre au caramel (gastrique). Ajouter le fonds. Réduire quelques minutes pour lui donner une consistance nappante, puis ajouter la moutarde hors du feu. Monter au beurre. Assaisonner. Ne plus faire bouillir.

Réaliser la sauce ketchup • Pour réaliser la sauce ketchup, procéder comme pour la sauce à la moutarde en remplaçant la moutarde par le ketchup.

Blanchir les pommes Pont-Neuf • Plonger les pommes dans un premier bain de friture à 140 °C, pour les cuire à cœur, sans les colorer. Les égoutter sur papier absorbant.

Griller la viande • Préchauffer le gril et le nettoyer. Égoutter la viande, la griller et la quadriller en losange («10 h-14 h »). Ne pas la piquer. La retourner, quadriller la seconde face, assaisonner. Cuire à l'appoint demandé (bleu, saignant, à point ou bien cuit).

Terminer les cuissons et dresser • Pendant que la viande est en cuisson, saisir les pommes à 180 °C pour les colorer. Les égoutter sur papier absorbant, les saler et dresser l'ensemble des éléments. Lustrer le faux-filet au beurre clarifié. Décorer de persil et de fleur de sel noir.

INGRÉDIENTS

Base / Marinade	U	Q8
Faux-filet	KG	1,6 à 2
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Huile d'arachide	L	0,080
Thym, laurier	KG	PM
Pommes		
Pommes de terre Bintje	KG	2
Sel fin	KG	PM
Sauce moutarde		
Sucre semoule	KG	0,040
Vinaigre blanc	L	0,040
Fonds blanc	L	0,100
Moutarde forte	KG	0,100
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Beurre	KG	0,015
Sauce ketchup		
Sucre semoule	KG	0,040
Vinaigre blanc	L	0,040
Fonds blanc	L	0,100
Ketchup	KG	0,100
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Beurre	KG	0,015
Finition / Décor		
Persil plat	B	½
Fleur de sel noir	KG	PM
Beurre clarifié	KG	0,080

Steak au poivre, pommes boulangères



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Sauter viande rouge
- Sauce par déglaçage
- Entrecôte faux filet
- Pomme de terre

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 1 h 30 - Cuisson : 20 min

Détailler les steaks • Dégraisser, parer et portionner le contrefilet ou l'entrecôte en steaks de 180 à 200 g.

Paner les steaks • Concasser le poivre sur un linge en l'écrasant avec un rouleau à pâtisserie. Faire adhérer un peu de cette mignonnette sur chaque steak en les pressant modérément.

Préparer les pommes boulangères • Frotter un plat à gratin avec de l'ail et le beurrer. Émincer les oignons et les compoter à feu doux et à couvert avec le beurre et l'équivalent d'un pochon de fonds blanc. Parer les pommes de terre avec un découpoir uni et les émincer à la mandoline en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur. Ne pas les rincer.

• Verser les oignons compotés dans les plats beurrés, ranger dessus les pommes en rosace, puis mouiller avec le fonds blanc restant et le beurre clarifié. Saler, poivrer, introduire dans chaque plat une gousse d'ail dégermée, un peu de thym et de laurier. Enfourner à 220 °C jusqu'à coloration des pommes boulangères.

Sauter les steaks, réaliser la sauce par déglaçage • Dans un sautoir, sauter les steaks à l'appoint de cuisson demandé. Les débarrasser dans une plaque munie d'une grille ou d'une petite assiette retournée pour qu'ils s'égouttent. Dégraisser le sautoir, déglacer au Cognac, le flamber et ajouter le vin blanc. Le réduire à sec et mouiller au fonds brun.

• Crémer et laisser réduire l'ensemble à consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement, passer la sauce au chinois étamine et la monter au beurre. Saler et dresser les steaks au poivre chevauchés sur plat long ou à l'assiette.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Contrefilet	KG	1,6 à 2
Ou Entrecôte	KG	1,6 à 2
Poivre en grain	KG	0,080
Huile d'arachide	L	0,040
Beurre clarifié	L	0,040
Sel fin	KG	PM
Sauce		
Cognac	L	0,040
Vin blanc	L	0,100
Fonds brun lié	L	0,400
Crème épaisse	L	0,100
Beurre	KG	0,040
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Pomme boulangère		
Pommes de terre Bintje	KG	2,200
Beurre (oignons)	KG	0,080
Oignon	KG	0,600
Ail	KG	0,020
Thym, laurier	B	PM
Fonds blanc	L	1,600
Ou Consommé simple	L	1,600
Beurre clarifié (cuisson)	L	0,080
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Décor (facultatif)		
Persil plat	B	PM

Remarque complémentaire : La sauce peut être réalisée en salle. Le cuisinier saute alors les steaks une cuisson en dessous de l'appoint demandé (ex. : bleu pour saignant). Il les envoie, avec une saucière de fonds et une saucière de crème. Le maître d'hôtel flambe les steaks et prépare la sauce devant le client.



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Steak au poivre vert, émincé de bœuf Strogonoff.

Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Sauter viande rouge
- Rissoler des pommes de terre
- Ail
- Pomme de terre

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

Rôtir les échalotes • Les laver, les calibrer et les disposer non épluchées sur une plaque sur un lit de gros sel. Les rôtir à 150 °C jusqu'à ce qu'elles deviennent souples. Les couper en deux dans la longueur.

Détailler les bavettes • Les portionner entre 150 et 180 g.

Réaliser la sauce • Ciseler les échalotes et les suer au beurre. Déglacer au vinaigre et vin rouge, réduire à sec. Ajouter le fonds, un bouquet garni composé d'estragon et de romarin, puis l'ail dégermé et écrasé. Réduire pour que la sauce devienne nappante. Passer au chinois étamine, assaisonner et monter au beurre.

Façonner les tulipes • Foncer des cercles avec des demies feuilles de brick. Les sécher au four quelques minutes à 180 °C.

Lever les pommes noisettes et les rissoler • Placer les pommes dans un sautoir. Les couvrir d'eau froide et les blanchir. Les égoutter aussitôt et les sauter au beurre clarifié pour débuter la coloration. Terminer la cuisson au four à 240 °C. Remuer le récipient de temps en temps pour uniformiser la coloration des pommes. Lorsqu'elles sont dorées, les égoutter, les replacer dans le récipient de cuisson encore chaud et les lier au beurre. Saler, réserver au chaud.

Caraméliser les échalotes • Assaisonner et sauter les demies échalotes avec beurre et sucre côté pulpe pour la colorer.

Sauter les bavettes • Les saisir dans un mélange d'huile et de beurre chaud, les retourner sans les piquer, assaisonner et sauter à l'appoint de cuisson.

Dresser • Garnir une tulipe de pommes noisettes. Dresser et napper la viande. Terminer avec les échalotes caramélisées, fleur de sel noir et romarin.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Bavette	KG	1,500
Huile d'arachide	L	0,040
Beurre	KG	0,030
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Échalotes		
Échalote	KG	0,600
Beurre	KG	0,030
Sel fin, sucre semoule	KG	PM
Pommes noisettes		
Pommes de terre Bintje	KG	2,400
Beurre clarifié	L	0,040
Beurre (lier)	KG	0,040
Sel fin	KG	PM
Sauce		
Échalote	KG	0,040
Beurre (pour suer)	KG	0,015
Romarin	B	¼
Estragon	B	¼
Ail	KG	0,008
Sel fin, poivre moulu	KG	PM
Sucre semoule	KG	PM
Vinaigre balsamique	L	0,015
Vin rouge	L	0,060
Fonds brun de veau lié	L	0,400
Beurre (pour monter)	KG	0,025
Tulipes et décor		
Feuille de brick	P	4
Romarin	B	¼
Fleur de sel (noir d'Hawaï)	KG	PM

Remarque complémentaire : La sauce peut être réalisée par déglaçage dans le récipient de cuisson.





Guy Krenzer débute comme apprenti charcutier. Les artisans qui lui enseignent son métier lui transmettent la passion pour les choses bien faites. Il obtient alors les titres de « Meilleur apprenti de Meurthe-et-Moselle » puis de « Meilleur Apprenti de Lorraine ». Il se dirige ensuite vers la cuisine et c'est le début d'une grande carrière qui le mène au « Négresco », au « Four Season » puis au « Ritz » à Londres. Il devient le chef de maisons prestigieuses comme le « Fouquet's » et le « Lapérouse », avant de diriger les cuisines de « Saint Clair Traiteur ». Aujourd'hui, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Cuisine mais aussi dans celle de Charcutier Traiteur, Guy Krenzer est à l'origine des collections Lenôtre dont il est le directeur de création et le chef exécutif. Dans cet établissement mythique où se mêlent adroitement classicisme et modernité, l'excellence est omniprésente. Compagnon du Tour de France et des Devoirs Unis, Chevalier des Arts et des Lettres, Guy Krenzer aime transmettre et échanger avec simplicité, nous rappelant que ce métier est aussi celui de l'humilité et du partage.

Proposition de dessert par le chef Guy Krenzer

Croquembouche illuminé...

« Ce métier est fait de multiples facettes : on peut choisir sa voie en devenant pâtissier, cuisinier, traiteur, en travaillant en France ou à l'étranger, en s'installant ou en restant employé. . . Il faut s'orienter vers le domaine qui nous correspond le mieux pour faire ce métier avec passion. »



DESSERTS

Sommaire

Blanc-manger aux amandes 758
Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges 759
Œuf à la neige 760
Œuf à la neige aux fruits secs et au miel 761
Crème caramel 762
Crème brûlée 763
Pudding diplomate 764
Diplomate et sa glace rhum et raisins 765
Crêpes au sucre 766
Pannequet à la mangue et caramel d'orange 767
Mousse chocolat 768
Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat 769
Fruits condés 770
Gratin de riz au lait 771
Tarte Bourdaloue 772
Sablé breton, crémeux aux agrumes 773
Tarte alsacienne 774
Tarte aux pommes 775
Tarte aux fruits rouges 776
Tarte au citron 777
Tarte au chocolat 778
Tarte chocobanane à la coco 779
Tarte feuilletée aux fruits 780
Feuilleté, crème à la rose et fruits rouges 781
Millefeuille 782
Millefeuille aux framboises et crème pistache 783
Pithiviers 784
Pithiviers aux griottes 785
Chou chantilly 786
Chou chantilly à la violette 787
Chou à la crème 788
Chou caramélisé au praliné 789
Éclairs café et chocolat 790
Éclair au citron 791
Poirier 792
Mousseline aux fruits façon pavlova 793
Forêt noire 794
Cœur coulant chocolat façon forêt noire 795
Génoise framboise et Chantilly 796
Omelette norvégienne chocolat pistache 797
Entremets au café façon moka 798
Opéra 799
Entremets au fromage blanc et fruits rouges 800
Fromage blanc aux fruits rouges, écume de pamplemousse 801
Charlotte aux poires 802
Charlotte aux fraises, écume au basilic, caramel de balsamique 803
Bavarois rubanné 804
Marquise au chocolat 805
Charlotte au cassis 806
Mousse à la passion 807
Soufflé au praliné 808
Soufflé léger au grand marnier 809
Savarin Chantilly 810
Baba whisky-coca 811
Beignets de pomme 812
Beignets de banane sauce chocolat 813
Assortiment de sorbets 814
Glaces aux fruits 815
Glace à la crème 816
Crème glacée 817
Fruits Melba 818
Ananas caramélisé, glace au gingembre 819
Mousse glacée au citron 820
Nougat glacé 821
Soufflé glacé au grand marnier 822
En coque d'orange, parfait glacé au grand marnier, écume chocolat 823
Poire belle Hélène 824
Verrine Champagne et cerise 825

Blanc-manger aux amandes

TECHNIQUES ESSENTIELLES	• Coulis de fruits

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 25 min - Cuisson : 3 min

Préparer le blanc-manger • Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau glacée. Fouetter la crème liquide bien froide en la gardant bien souple. La réserver au frais. Porter à ébullition le lait d'amande avec le lait ½ écrémé. Ajouter hors du feu la gélatine bien essorée puis le lait concentré sucré et mélanger. Débarrasser l'appareil dans un cul de poule et placer celui-ci sur glace. Vanner jusqu'à consistance tremblotante. Incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une maryse. Verser le blanc-manger dans des moules légèrement huilés et faire prendre au frais une heure environ.

Réaliser le coulis de fruits rouges • Porter l'eau et le sucre à ébullition. Verser le sirop sur les framboises. Mixer, passer au chinois étamine.

Préparer le décor • Abaisser la pâte d'amande au rouleau, en fleurant avec un peu de sucre glace. Détailler de petits losanges avec un découpoir ou un couteau d'office. Torréfier les amandes effilées au four et les laisser refroidir.

Dresser • Dresser le coulis de fruits rouges dans l'assiette de service. Démouler les blancs-mangers sur le coulis en chauffant légèrement le moule dans l'eau chaude si besoin. Décorer avec les amandes effilées et la pâte d'amande, voire un motif en caramel, des écorces d'orange hachées ou tout autre décor au choix.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Lait d'amande	L	0,470
Lait ½ écrémé	L	0,225
Crème liquide	L	0,225
Lait concentré sucré	L	0,200
Gélatine	KG	0,011
Coulis de fruits rouges		
Eau	L	0,100
Sucre	KG	0,100
Framboise	KG	0,200
Décor		
Pâte d'amande rose	KG	0,030
Sucre glace	KG	PM
Amande effilée	KG	PM
Motif en caramel (facultatif)	KG	PM
Écorce d'orange hachée (facultatif)	KG	PM

Remarque complémentaire : Il est possible de réaliser des blancs-mangers au lait de coco.



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Blanc-manger aux fruits, au rhum, au marasquin, au chocolat, à la coco.

Panna cotta au cointreau, coulis de fruits rouges



TECHNIQUES ESSENTIELLES
- Pâte à tulipe (Réaliser et façonner)
- Coulis de fruits

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 30 min - Cuisson : 5 min

Réaliser la panna cotta • Placer les verrines au congélateur pour les refroidir. Faire tremper la gélatine à l'eau bien froide. Réunir dans une russe la crème et le sucre roux puis les mélanger. Les porter à ébullition. Coller le mélange hors du feu en ajoutant la gélatine pressée. Tempérer 1 à 2 min avant d'ajouter l'alcool. Verser la panna cotta dans les verres glacés et laisser prendre au frais.

Réaliser le coulis de fruits rouges • Réaliser un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre. Retirer aussitôt du feu. Si les fruits rouges sont surgelés, ajouter le sirop chaud sur ces derniers. S'ils sont frais, refroidir le sirop avant de le verser. Il s'agit d'obtenir un mélange tempéré pour ne pas dénaturer la couleur du fruit. La quantité de sirop peut varier en fonction des fruits utilisés. Il faut donc l'ajouter progressivement tout en mixant, jusqu'à obtenir la consistance et le taux de sucre voulus. Ajouter le jus de citron pressé. Passer le coulis au chinois étamine.

Turbiner le sorbet de fruits rouges • Diviser en deux le coulis. En turbiner la moitié pour réaliser un sorbet de fruits rouges. Réserver la seconde partie au frais.

Réaliser des motifs de pâte à tulipe • Mélanger le lait avec la vanille et le sucre. Verser progressivement ce mélange sur la farine dispersée en fontaine dans un cul de poule, tout en délayant à la spatule. Ajouter le beurre fondu puis le blanc d'œuf. Coucher la pâte avec le dos d'une cuillère sur plaque beurrée pour façonner des bandes de 12 cm x 4 cm. Marbrer la pâte avec un peu de ce même appareil teinté au cacao en poudre, à l'aide d'un cornet et d'un couteau d'office (voir Pâte à tulipe). Enfourner à 200 °C jusqu'à coloration blonde. Dès la sortie du four, décoller les « tuiles » avec une spatule en inox et les cintrer autour d'un cercle, les motifs contre ce dernier.

Dresser • Sur la panna cotta, verser le coulis de fruits rouges, décorer le verre d'une physalis. Disposer à coté un motif de pâte à tulipe et le garnir d'une quenelle de sorbet. Décorer l'assiette de quelques points de coulis et accompagner l'ensemble de trois mûres fraîches.

INGRÉDIENTS

Panna cotta	U	Q8
Crème liquide	L	0,800
Sucre roux	KG	0,145
Gélatine (feuilles)	P	4
Cointreau	L	0,080
Coulis et sorbet		
Mélange de fruits rouges frais ou surgelés	KG	0,800
Sucre semoule	KG	0,400
Eau	KG	0,400
Citron	P	1
Pâte à tulipe		
Farine	KG	0,080
Sucre semoule	KG	0,140
Sel fin	KG	PM
Lait entier	L	0,060
Blanc d'œuf	L	0,060
Extrait de vanille	L	PM
Beurre	KG	0,040
Cacao en poudre (pour marbrer)	KG	PM
Décor		
Physalis	P	8
Mûre ou framboise	P	24

Remarque complémentaire : Avant de mettre de la crème ou du lait dans une russe, il est judicieux d'en mouiller légèrement le fond. Le récipient sera ainsi plus facile à nettoyer.

Mousse au chocolat



TECHNIQUES ESSENTIELLES

- Poche à douille (Utiliser)
- Meringue à la française (Monter)
- Crème Chantilly

MÉTHODE D'ÉLABORATION Préparation : 20 min

Préparer les éléments de base • Concasser le chocolat et le faire fondre au bain-marie dans un cul de poule avec le beurre. Veiller à ne pas surchauffer le chocolat pour préserver sa qualité gustative. Mélanger beurre et chocolat avec une spatule de manière à obtenir un mélange bien lisse. Sortir le cul de poule du bain-marie et incorporer les jaunes d'œuf.

Monter une meringue à la française • Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les serrer avec le sucre semoule en le versant en pluie par petites quantités.

Terminer la mousse au chocolat • Verser le mélange de chocolat, de beurre et de jaune d'œuf sur les meringues à la française en mélangeant délicatement l'ensemble avec une écumoire ou une maryse.

Dresser et décorer la mousse • Remplir des contenants de taille appropriée et de forme voulue (verrines, coupes, verres…). Réserver la mousse au chocolat au frais environ 2 h pour qu'elle fige. Monter la crème froide avec le sucre et la vanille pour obtenir une crème Chantilly ferme.

• Au moment de l'envoi, dresser à la poche à douille une rosace de crème Chantilly sur chaque mousse.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Chocolat noir 64 %	KG	0,250
Beurre	KG	0,020
Jaune d'œuf	P	4
Meringue		
Blanc d'œuf	P	8
Sucre semoule	KG	0,040
Chantilly (décor)		
Crème liquide	L	0,100
Sucre semoule	KG	0,010
Extrait de vanille	L	PM

Remarque complémentaire : La mousse au chocolat blanc peut être réalisée en faisant fondre 300 g de chocolat blanc avec 0,080 L de lait, puis en incorporant 0,300 L de crème fouettée et 4 blancs serrés avec 60 g de sucre. Pour accompagner la mousse au chocolat, il est possible de réaliser une tuile aux amandes composée de 115 g de sucre, une pincée de sel, 70 g de blanc d'œuf, 20 g de farine, 25 g de beurre fondu et 125 g d'amandes effilées.



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Duo de mousses au chocolat, mousse au chocolat et cerises.

Pastilla aux fruits rouges et mousse au chocolat



TECHNIQUES ESSENTIELLES

- Crème d'amande et pastillas (Réaliser)
- Meringue à la française (Monter)
- Coulis de fruits
- Poche à douille (Utiliser)

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 55 min - Cuisson : 10 min

Réaliser une mousse au chocolat • Concasser le chocolat s'il s'agit d'un bloc. Le placer dans un cul de poule avec le beurre. Faire fondre ces deux éléments au bain-marie et lisser au fouet lorsqu'ils commencent à ramollir (ne pas laisser le chocolat chauffer inutilement). Sortir le cul de poule du bain-marie et ajouter les jaunes. Mélanger et laisser tempérer le mélange hors du feu quelques minutes.

Pendant ce temps, monter les blancs en meringue à la française. Incorporer délicatement celle-ci au mélange chocolat / beurre / jaunes tempéré, en coupant et en soulevant la masse avec un fouet. Dresser la mousse au chocolat en verrines à l'aide d'une poche à douille. La laisser se raffermir au frais jusqu'à l'envoi.

Préparer la garniture de la pastilla • Torréfier les noisettes quelques minutes au four ou à la poêle sans matière grasse (les colorer légèrement). Couper les fraises en 4 ou en 6 selon leur grosseur.

Plier les pastillas • Réaliser une crème d'amande : crémer le beurre pommade avec le sucre et la vanille. Incorporer la poudre d'amande puis les œufs. Mélanger et incorporer le rhum. Beurrer les feuilles de brick. Les garnir au centre de crème d'amande, de fraises, de noisettes et de framboises. Plier les pastillas et les réserver au frais sur papier sulfurisé.

Réaliser le coulis de fruits rouges • Porter à ébullition l'eau et le sucre. Refroidir le sirop obtenu et le verser sur les framboises. Ajouter le jus d'un demi citron. Mixer au mixer plongeant et passer au chinois étamine. Réserver au frais.

Cuire les pastillas et dresser • Saupoudrer les pastillas de sucre glace et les enfourner à 180 °C, 10 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et glacées. Dresser le coulis de fruits rouges sur les mousses au chocolat. Dresser une mousse à côté d'une pastilla. Accompagner de fruits rouges au choix.

INGRÉDIENTS

Base	U	Q8
Feuille de brick	P	8
Sucre glace	KG	PM
Beurre	KG	0,050
Crème d'amande		
Beurre	KG	0,100
Sucre semoule	KG	0,100
Poudre d'amande	KG	0,100
Œuf entier	P	2
Rhum brun	L	0,010
Vanille liquide	L	PM
Garniture pastilla		
Framboise	KG	0,100
Fraise	KG	0,100
Noisette mondée	KG	0,030
Mousse au chocolat		
Chocolat noir	KG	0,125
Beurre	KG	0,010
Jaune d'œuf	P	2
Blanc d'œuf	P	4
Sucre semoule (meringue)	KG	0,020
Coulis de fruits		
Eau	L	0,040
Sucre semoule	KG	0,040
Framboise	KG	0,240
Citron	P	½
Accompagnement		
Fruits rouges frais divers	KG	0,100

Remarque complémentaire : Façonner les pastillas au plus proche du service pour ne pas détremper la pâte qui aura du mal à colorer. À défaut, sucrer et caraméliser la pâte au chalumeau à la sortie du four.

Génoise framboise et Chantilly



TECHNIQUES ESSENTIELLES

- Biscuit génoise (Monter)
- Crème Chantilly
- Sirops
- Entremet (Monter)

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 1 h 10 - Cuisson : 20 min

Réaliser une génoise • Tamiser la farine. Faire fondre le beurre. Fouetter les œufs et le sucre dans un cul de poule assez grand et au bain-marie. Lorsque l'appareil est chaud, sortir du feu. Fouetter jusqu'à formation d'un ruban. Incorporer la farine en pluie avec une écumoire, puis le beurre fondu. Verser la génoise dans un moule à manquer ou un cercle beurré et fariné. Enfourner 20 minutes environ à 180 °C. Démouler la génoise sur une grille à pâtisserie.

Torréfier les amandes • Torréfier les amandes au four, sous la salamandre ou à la poêle sans matière grasse et les laisser refroidir.

Monter une crème Chantilly • Monter au batteur et au fouet la crème froide avec le sucre et la vanille pour obtenir une crème Chantilly ferme (il est possible de monter la crème à la main, dans un cul de poule placé sur glace).

Préparer le sirop • Réunir l'eau et le sucre et porter à ébullition. Sortir du feu, laisser refroidir le sirop et ajouter le kirsch.

Monter les entremets • Découper la génoise en 3 disques. Sur un carton à pâtisserie, placer le premier disque et le puncher avec le sirop au kirsch. Étaler dessus la confiture de framboise avec une spatule. Surmonter du deuxième disque et le puncher. Garnir de crème Chantilly avec une poche, puis de framboises. Puncher le troisième disque et le retourner sur l'entremet. Masquer l'entremet de crème Chantilly et d'amandes torréfiées. Décorer le dessus avec le reste de Chantilly, de framboises et une amarena.

Préparer la sauce chocolat • Bouillir l'eau, le sucre et la crème. Verser aussitôt sur le chocolat. Le laisser fondre et lisser au fouet la sauce au chocolat.

Dresser • Dresser l'entremet sur un plat rond avec papier dentelle et la sauce en saucière.

INGRÉDIENTS

Biscuit génoise	U	Q8
Œuf entier	P	4
Sucre semoule	KG	0,125
Farine T55	KG	0,125
Beurre	KG	0,025
Garniture/Décor		
Amandes hachées ou concassées	KG	0,100
Framboise	P	24
Amarena	P	1
Crème Chantilly		
Crème fleurette	L	0,400
Sucre semoule	KG	0,040
Vanille gousse	P	1
Sirop		
Sucre semoule	KG	0,150
Eau	L	0,150
Kirsch	KG	0,040
Fourrage		
Confiture de framboise	KG	0,080
Sauce chocolat		
Chocolat noir	KG	0,080
Eau	L	0,040
Sucre	KG	0,040
Crème liquide	L	0,040



PRÉPARATIONS SIMILAIRES CLASSIQUES

Pain de gêne, gâteau de Savoie, Île flottante.

Omelette norvégienne chocolat pistache



TECHNIQUES ESSENTIELLES

- Crème anglaise (Réaliser)
- Meringue à la française (Monter)
- Biscuit génoise (Monter)
- Sirops

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Préparation : 1 h 30 - Cuisson : 10 min

Réaliser la glace pistache et la glace chocolat • Ramollir séparément dans deux calottes la pâte de pistache et le chocolat au bain-marie. Réaliser une crème anglaise : bouillir le lait avec la vanille fendue. Blanchir jaunes et sucre. Incorporer la moitié du lait. Reverser le tout dans la russe. Cuire la crème à la nappe avec une spatule. Vanner sur glace, passer la crème au chinois étamine. Alors qu'elle est encore tiède, la diviser en deux. Délayer progressivement au fouet la pâte de pistache avec la 1re moitié de la crème anglaise et le chocolat avec la 2e. Sangler les crèmes à la sorbetière.

Monter et cuire un biscuit génoise • Huiler deux plaques à pâtisserie et les recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé. Cirer le papier au beurre fondu. Préchauffer le four à 220 °C. Monter la génoise : blanchir les œufs avec le sucre et les monter au ruban au bain-marie (il est possible de terminer le foisonnement au batteur). Incorporer en trois fois et en pluie la farine tamisée à l'aide d'une écumoire ou d'une maryse, puis le beurre fondu (facultatif). Coucher la génoise sur les plaques et les enfourner 10 min environ.

Préparer un sirop au café, réaliser le montage • Réunir l'eau et le sucre et porter à ébullition. Sortir du feu, laisser refroidir le sirop et ajouter la liqueur de café. Huiler deux moules à cake et les chemiser de papier sulfurisé. Pour chaque moule : placer une bande de génoise au fond ; puncher au sirop au café ; garnir le moule à la moitié de sa hauteur avec la glace pistache ; incruster une 2e bande de génoise ; puncher puis compléter avec la glace chocolat ; terminer avec une bande de génoise, la puncher et réserver l'omelette au froid négatif.

Terminer l'omelette norvégienne, dresser • Monter les blancs avec une pincée de sel et les serrer avec le sucre. Démouler l'omelette norvégienne. La masquer d'une couche de meringue de 3 à 4 mm d'épaisseur. Placer l'entremet sur le plat de service et finir de le décorer de meringue à la poche. Colorer au four à 250 °C ou au chalumeau.

INGRÉDIENTS

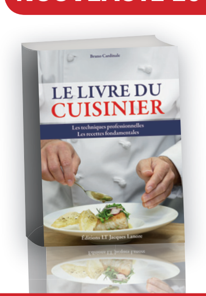
Crème anglaise	U	Q8
Lait entier	L	1,600
Jaune d'œuf	P	16
Sucre semoule	KG	0,320
Vanille gousse	P	1
Parfums		
Chocolat noir	KG	0,160
Pâte de pistache	KG	0,160
Génoise		
Œuf entier	P	6
Sucre semoule	KG	0,190
Beurre (facultatif)	KG	0,030
Farine	KG	0,190
Sirop au café		
Eau	L	0,050
Sucre semoule	KG	0,100
Liqueur de café	L	0,150
Meringue		
Blanc d'œuf (10 pièces)	L	0,330
Sel fin	KG	PM
Sucre semoule	KG	0,500
Flambage		
Grand Marnier	L	0,100

Remarque complémentaire : L'omelette peut être montée en cadre, en gouttière ou sans aucun moule. Elle est flambée en salle, avec le Grand Marnier.

Éditions LT Jacques Lanore



NOUVEAUTÉ 2014



LE LIVRE DU CUISINIER
Nombre de pages : 840 pages
Format : 21 x 29,7 cm
ISBN : 9782862685120
Prix public TTC : 33 euros



DISPONIBLE EN LIBRAIRIE EN JUIN 2014



Un manuel exhaustif, simple d'utilisation

- **Toutes les techniques de base** et les **recettes fondamentales** en plus de **2000 photos**.
- Une **structure simple** : l'organisation systématique en **double-page** présente l'ensemble des savoirs et savoir-faire à maîtriser par l'élève.
- Un **renvoi permanent** entre les **applications** et les **techniques** permet de circuler facilement dans l'ensemble de l'ouvrage.
- Un **index** alphabétique et un **sommaire thématique** permettent une **consultation rapide** des contenus par mots-clés.



La méthode pas à pas pour maîtriser toutes les techniques

- Les **300 techniques de cuisine** sont présentées **étape par étape** et systématiquement illustrées de 2 à 10 **photos réalistes**. Sous chaque photo, la description simple du **geste professionnel**.
- Les **temps forts** de la technique sont **numérotés** et **identifiés** par des **verbes** ou des **mots-clés** qui facilitent la réalisation et favorisent la mémorisation par l'élève.
- Pour chaque technique, le **niveau de difficulté** est **identifié** par les lettres A, B ou C et permet un **repérage facile** par rapport aux référentiels et aux examens.



Des applications culinaires classiques et modernes pour un entraînement efficace

- Les applications culinaires **classiques** et **modernes**, sont présentées en **vis-à-vis**.
- La rubrique **« phénomènes physico-chimiques »** aide à la compréhension des processus de transformations culinaires.
- Les **fiches techniques en Q8** sont disponibles dans le livre. À télécharger **gratuitement** sur **www.lanore.fr/site/685120** : les fiches techniques en Q8 et en Q10.



Pour en savoir plus
Contactez votre délégué pédagogique.
Voir la carte en fin de l'extrait.



Pour une utilisation optimale, le **Manuel** *interactif* personnalisable propose de nombreuses fonctionnalités.
À utiliser sur différents supports : PC/Mac, tablette, clé USB.
Pour plus d'informations, voir page 2 de cet extrait.



BRUNO CARDINALE
Compagnon cuisinier du Tour de France

Un formateur expérimenté.
L'auteur est professeur de Cuisine au Lycée des métiers François Rabelais de Dugny, Directeur des études pour la Licence professionnelle Hôtellerie-Tourisme à l'IUT de Saint-Denis et Formateur et animateur de stages de cuisine raisonnée traitant des phénomènes physico-chimiques. Il est également chef consultant (restaurant Curiosité et Gourmandise, Vétheil), traiteur (Champagne et Cerise, Gasny), formateur (cours de cuisine pour adultes, Mairie de Paris) et pour professionnels (Ambassade de France à Cuba).

Un professionnel reconnu en restauration gastronomique.
Bruno Cardinale a œuvré, entre autres, chez Jacques Lameloise (Chagny), à l'Hôtel de l'Europe (Avignon), au Château St-Martin Montredon (Carcassonne), à la Pâtisserie Villedieu (Marseille), au Pastel (Toulouse), au Relais du Val d'Orbieu (Ornaisons), au Royalty (St-Cyprien).



